ISSN 0234-2510
9 770234 251004 09006

ГАСТРОНОМЪ

незабываемые компоты
с имбирем, ревенем,
вином, элем, корицей

жаркие угощения:
закуски из магриба,
коктейли из перу

кальмары-сюрпризы,
самодельные «бомбы»,
кальянное ассорти



50 рецептов июня

рецепт с обложки



В этом номере много солнца и моря Видимо, подсознательно нам давно хотелось уехать куда-нибудь поближе к Африке, окунуться в теплые волны Средиземного моря или Атлантического океана, посидеть в прибрежном ресторанчике, дегустируя креветки и кальмары, потягивая экзотические напитки и покуривая кальян. Так вот и появились в журнале рецепты стран Магриба, серия статей про морепродукты, обзор ресторанов с кальянами и советы, как правильно приготовить коктейль «Писко Сауэр». А потом мы написали про самодельные бомбы из мороженого, оригинальные дачные компоты и про путешествие в ласковый город Ужгород. Получился по-настоящему летний номер. И даже если вы никуда не поедете в июне и он будет дождливым, в «Гастрономе» вас ждет немного солнца и моря.

Сэндвич с редиской и семгой

1 порция

Что нужно:

- 2 средние редиски
- 2 тонких ломтика малосольной семги
- 1 ст. л. домашнего сыра
- 1 горсть листьев салата корн
- 1 ст. л. листьев кресс-салата
- 2 ломтика ржаного хлеба с семечками
- 1 ч. л. оливкового масла «экстра вирджин»
- щепотка свежемолотого черного перца

Что делать:

Ломтики хлеба сбрызнуть маслом и слегка подсушить под раскаленным грилем или в духовке, разогретой до 200 °С. Редиску тонко нарезать. На тост уложить салат корн, ломтики редиски, затем семгу. Семгу намазать сыром, посыпать перцем и кресс-салатом, накрыть оставшимся тостом.

группа тестирования рецептов



Мальвина Русе
химик-технолог,
Рига, Латвия



Иван Смирнов
повар,
Санкт-Петербург



Ольга Зарубина
психотерапевт,
Нетания, Израиль

экспертный совет номера



Антонио Баратто
шеф-повар
ресторана Sirena



Мария Носова
бармен



Педро Субихиана
шеф-повар
ресторана
«Акеларре»

ежемесячный журнал

ГАСТРОНОМЪ

№06 (89), июнь 2009

Издатель: ООО «Бонниер Пабликейшенз»
125993, Москва, Волоколамское ш., 2,
тел./факс: 725-1070,
www.gastronom.ru, e-mail: mail@phbp.ru

Президент Наталья Чернышева
Генеральный директор Елена Трухина

Редакция:
главный редактор Андрей Захарин
главный художник Екатерина Егорова
заместитель главного редактора Марианна Орлинкова
ответственный секретарь Александр Стариков
выпускающий редактор Татьяна Олефиренко
бильдредактор-стилист Екатерина Овсепян
редактор Анна Туревская
отдел рецептов Александр Ильин (редактор), Илья Жданов, Денис Крупеня (повара-консультанты)
обозреватели Влад Васюхин, Ольга Захарова
дизайнеры Юлия Козлова, Ольга Малышева, Алексей Клак
фотограф Игорь Савкин
корректоры Лилия Дунаева, Любовь Никифорова
Над номером работали: Дмитрий Байрак, Нина Борисова, Константин Бычков, Елена Голованова, Анатолий Горяинов, Алексей Дмитриев, Дмитрий Жаров, Анастасия Казакова, Анна Каминская, Михаил Ковальчук, Елена Кузнецова, Тимур Лисневский, Екатерина Моргунова, Евгений Насыров, Андрей Николаев, Мария Носова, Сергей Синельников, Элеонора Скоулз, Кирилл Смыслов, Александр Тиванов, Марина Титова, Марина Тумаркина, Дарья Хубова, Анна Шапкина, Александра Шевелева, Татьяна Шкондина, FOTOBANK, EAST NEWS, AFP, PERSONASTAR

исполнительный директор Ольга Ткалич
директор по рекламе ООО «Бонниер Пабликейшенз» Марина Мамина

Отдел рекламы: Ольга Козырева, Ольга Каткова, Елена Кузьмичева, Елена Матвеева, Жанна Русакова (заместитель директора), тел.: (495) 725-1070

Руководитель отдела спецпроектов Лариса Машталер

Отдел маркетинга: Эля Нагаева (директор), Зоя Галишникова, Надежда Лыжникова
Распространение: Сергей Татаркин (директор), Андрей Телингатер, Александр Шалимов, Наталия Писклина, Екатерина Колесникова, Татьяна Катрач
тел. (495) 725-1070
Подписка
Нина Малинина
тел. (495) 792-5562

Руководитель отдела IT Дмитрий Васильев

Техническая поддержка: Михаил Афанасьев, Игорь Долманов, «Свет Компьютерс», тел.: 795-0295

Сканирование и обработка иллюстраций: Вера Давыдкина, Светлана Кузина, Любовь Попова, Екатерина Панюшкина (руководитель отдела), Олег Шифрин

Типография: «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 166 975 Цена свободная

Автор макета: Михаил Аникст
Обложка: Екатерина Моргунова

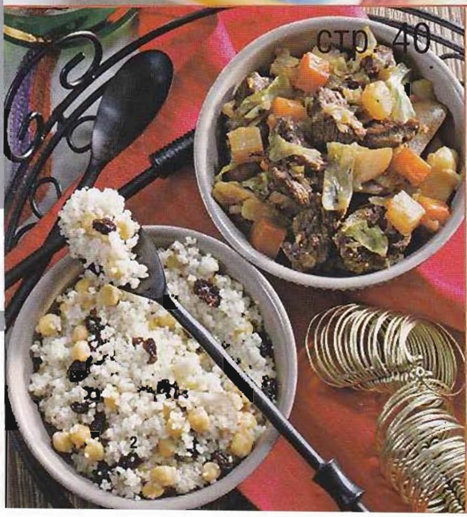
Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору в сфере массовых коммуникаций, связи и охраны культурного наследия. Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ №ФС77-32209 от 09.06.2008 г.



июнь 2009

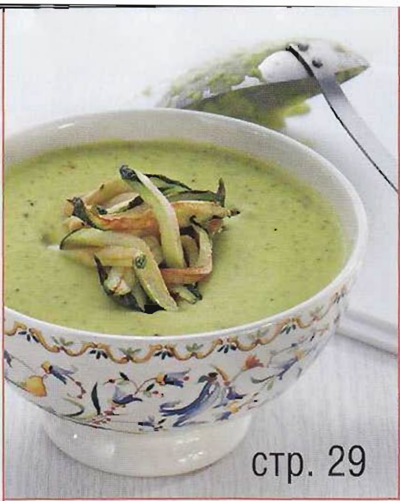
содержание

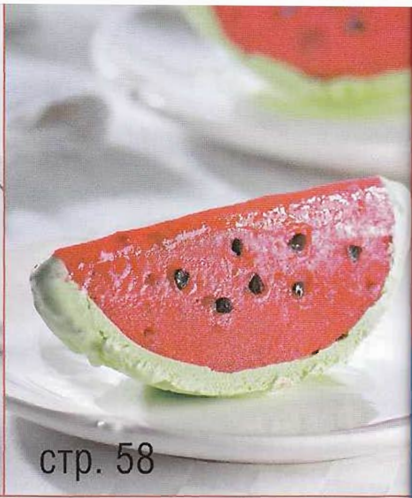






Лучшие рецепты


стр. 29


стр. 58

напитки

стиль жизни

гид потребителя

условные обозначения

- – тема с обложки
- – блюда, которые подходят для детей
- – рецепты блюд быстрого приготовления
- – блюда, которые легко готовить
- – мнение группы тестирования рецептов
- – блюда, которые можно замораживать
- – вегетарианские блюда
- – блюда, которые можно готовить в микроволновке
- – рецепты для опытных кулинаров
- – полезные советы

Ресторанные новости

Повара **английского клуба-паба «Джолли Дог»** (ул. Шереметьевская, 34) к гастрономическому сезону весна–лето-2009 подошли с математической точки зрения – сначала была создана цена, к которой потом привязывались рецепты. Все блюда в новом меню стоят 180 руб.: рулет из телятины с вишневым соусом, испанский гаспачо, окрошка на квасе с ростбифом и овощная окрошка на кефире, бараньи ребрышки и цукини с луком, жаренные на гриле.

На новой летней веранде **ресторана The apartment** (Саввинская наб., 21) все привычно – мягкие диваны, плетеные кресла, раскидистый клен, цветы в кадках и летнее меню. Блюда сезонного предложения готовятся в огромной барбекюшнице, установленной прямо на веранде. В меню: свиные ребрышки на гриле, стейк из мраморной говядины, фаршированная пряными травами форель, морепродукты на гриле. Главное негастрономическое развлечение – вечерние кинопоказы.

Джованни Сузини, шеф-повар **остерии «У Джованни»** (Самотечная ул., 13), основными летними блюдами полагает супы и смешанные безалкогольные напитки. Два холодных супа от шефа – суп-пюре гаспачо из свежих томатов, болгарского перца, лука, чеснока и огурцов (200 руб.) и йогуртовый суп с огурцами, редисом, листьями мяты и орешками кешью (200 руб.). Запивать супы предлагается витаминными коктейлями – «Имбирем» на меде, свежем имбире, соке ананаса, апельсина и лимона (180 руб.) и «Шиповником» с медом (140 руб.).

До середины лета в **сети демократичных ресторанов «IL Патио»** проходит фестиваль «Синема пицца». Шеф-повар Андреа Маэстрелли считает, что итальянскую классику «Укрощение строптивого» следует смотреть, жуя пиццу с трюфелями, моцареллой, помидорами, шампиньонами и руколой (450 руб.), а голливудский «Ромео и Джульетта» хорошо идет под пиццу с пармской ветчиной, сладким перцем, моцареллой, базиликом и соусом аррабьята (420 руб.).

Находка месяца



Лето – подходящий повод заглянуть в «ИКЕА». Хватит тащить на дачу старый хлам, пора обновить интерьер необычными, эффектными предметами. Особое внимание стоит обратить на новую коллекцию «ИКЕА ПС». Каждый предмет в ней – отдельная история о естественной красоте. Нам приглянулись две вазы-миски дизайнера Мариа Винка. Миска-шляпа «ИКЕА ПС Мёсса» из небеленой бумаги (1190 руб.) объединяет в себе и детские впечатления от «Алисы в Стране чудес», и интерес к моде. Миска-корона «ИКЕА ПС Крона (899 руб.) из пальмовых листьев дает представление о культуре народа саами.

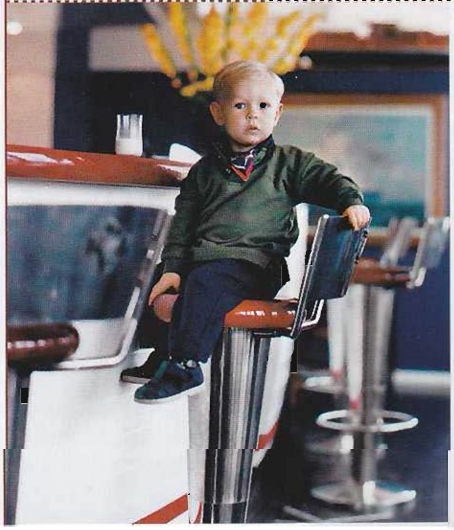
Меню-провокация

Мексиканский художник Рауль Ортега Айяла, известный склонностью к эпатажу, открывая свою последнюю выставку в Лондоне, угощал посетителей сыром, изготовленным из грудного молока. Вечеринка была названа «Александра Ортис Рейносо» – по имени женщины, которая предоставила свое молоко для экспериментов. По словам художника, он использовал этот непривычный ингредиент, чтобы попытаться воссоздать ощущения от нашего первого знакомства с пищей. Сейчас Ортега Айяла работает над инсталляцией «Меню-некролог» – она будет представлять блюда, которые ели президенты, политики и серийные убийцы перед смертью.

Дышите глубже!



Профессор из Гарварда Дэвид Эдвардс изобрел шоколадный ингалятор Le Whif. Это небольшая трубочка с шоколадным порошком, который распыляется под давлением. Шоколадная пыль не попадает в легкие, не содержит калорий и приятна на вкус. По мнению Эдвардса, в будущем человек будет питаться по чуть-чуть, но так же часто, как он дышит, для этого и предназначен Le Whif. В соавторстве с шеф-поваром Тьерри Марксом ученый уже разработал трубки с четырьмя вкусами: классический шоколад, шоколад с ароматом малины, манго и мяты. Ингаляторы – кстати, стоят они недорого – уже можно заказать через Интернет.



Детское время вышло

Президент России утвердил поправки в Закон «Об основных гарантиях прав ребенка в РФ», ограничивающие пребывание несовершеннолетних в общественных местах поздно вечером и ночью. Теперь региональные власти вправе запрещать подросткам находиться в пивных, ресторанах и барах. Помимо этого, они могут заносить в черный список другие места, где может быть нанесен вред физическому и духовному развитию детей, например секс-шопы. «Комендантский час» будет длиться с 22.00 до 6 утра.

Ресторанные новости

В **ресторане «Каста Дива»** (Тверской б-р, 26) с 12.00 до 16.00 начали сервировать обеды. Любое блюдо из обеденного меню стоит 290 рублей. В рабочий полдень гостям предлагается диетический суп минестроне, лазанья из печи, спагетти карбонара, картофельные ньокки и ризотто с фундуком и белыми грибами. На десерт – тирамису, торт «Рикотта с малиной» или сицилийский лимон с карамельным парфе.

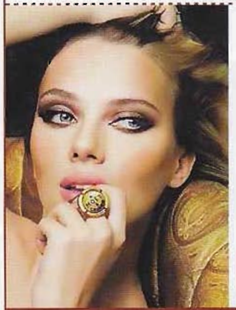
В **ресторане Asia Hall** (Кутузовский пр-т, 48) введено новое блюдо – «Хо-Го» («Китайский самовар»). Перед группой гостей выставляется чан с кипящим куриным бульоном и множество сырых продуктов, которые в этом бульоне и следует самостоятельно варить. «Китайский самовар» с морепродуктами (2600 руб.) – королевские креветки, морской гребешок, мясо краба, мини-кальмар, филе судака, мидии, а также китайская капуста, грибы шиитаке, шампиньоны, томаты и стебли бамбука. «Китайский самовар» с мясом (1300 руб.) – говяжья вырезка, ягнятина, свинина, куриная грудка и овощи.

Новые блюда от **сети «Гин-но Таки»** привлекают невысокими ценами и затейливым миксом актуальной европейской и классической японской кухни. Бренд-шеф Александр Кузьмин предлагает попробовать теплый ролл «Цезарь с курицей, хрустящими сухариками из белого хлеба и сочными листьями салата» (250 руб.), закуску «Калифорния» в темпуре с крабом (254 руб.), утиное филе под соусом из чернослива (350 руб.) и мусс из черной смородины с ванильным кремом (80 руб.).

В главном зале **ресторана пакистанской кухни «Гандара»** (Рочдельская, 15, стр. 7) установили тандур. Если в уже привычном для москвичей узбекском тандыре мясо готовится вертикально, то в пакистанском шампуры расположены горизонтально. На них поджариваются лопатка ягненка, маринованная в лимонном соке и пасте из имбиря и чеснока (2200 руб.), филе цыпленка, замаринованное в йогурте и специях (550 руб.), и тигровые креветки, маринованные в горчице (750 руб.).

@ Сайт месяца community.livejournal.com/msk_zabegalovka/profile

Это сообщество Живого Журнала создано для обмена опытом пития и закуски в бюджетных забегаловках и рюмочных города Москвы. Авторы сообщества причисляют к «бюджетным» те места, где «книжки модные не читают. Беседы о театре не ведут. По мобильному телефону не говорят. Это камерное место, и контингент здесь соответствующий. Это старая Москва, и токарь с профессором выходят, обнявшись». Если такая атмосфера вам близка и приятна, то вступайте в это сообщество, изучайте карту забегаловок и делитесь своими заповедными явками.



Игристая Скарлетт

Актриса Скарлетт Йоханссон стала лицом дома шампанских вин Moet&Chandon. Она первая знаменитость, которой доверили эту миссию. Скарлетт уже снялась для печатной и телевизионной рекламы: так, на одном из плакатов она держит бокал для шампанского пальцами ног. Президент компании Фредерик Кюменаль назвал Скарлетт настоящим символом праздника, который, как и шампанское, способен увлечь людей в сказочный мир и заставить мечтать.

Вино как искусство

В Москве, в Центральном музее современной истории России, открылась выставка «Русское искусство и австрийское вино». Пять российских художников – Сергей Цигаль, Екатерина Попова, Александр Алейников, Дарья Маркелова и Валерий Миронов, – продолжая традиции великих мастеров прошлых веков, отправились за вдохновением в Европу, в Австрию, и потом в своей живописи попытались передать впечатления от альпийской весны, австрийской музыки и вина. Выставка продлится с 20 по 28 мая. А осенью эти работы будут представлены на ежегодном Венском фестивале вина и искусств.

Звездные опыты

Вслед за голливудской актрисой Гвиннет Пэлтроу о намерении написать кулинарную книгу заявила еще одна звезда – супермодель Кейт Мосс. Британская знаменитость собирается обнародовать любимые кошерные рецепты, по которым она постоянно готовит для своего бойфренда Джеми Хинса, – это, например, куриный суп с лапшой, соленая говядина, латкес, медовый пирог.



Ресторанные новости

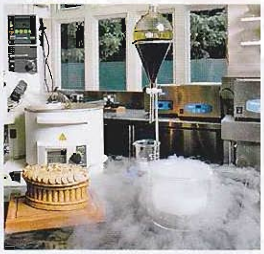
Пивной **ресторан «Сухаревка Beer»** (пр-т Мира, 12) открылся на территории купеческой усадьбы XIX века. Пять просторных залов, включая зал для некурящих и караоке, могут вместить до 250 любителей пива. Им предлагается 35 сортов пенного напитка, а также полноценная винная карта. Предусмотрена дегустация 5 любых сортов (340 руб.) В меню – все, что сочетается с пивом: от картофельных чипсов собственного приготовления (130 руб.) до мюнхенской рульки (690 руб.).

Сеть кофеен «Кофеин» осуществила ребрендинг и представила первое заведение в обновленном стиле (ул. Рождественка, 6/9/20, стр. 1). Создатели нового «Кофеина» разместили в одном месте пять разных по духу и настроению пространств. В меню – выпечка и десерты собственного производства. Фирменный хит – доники с начинкой и глазурью. Есть также супы, сэндвичи, салаты, блины и коктейли.

С 25 мая по 25 июня в **ресторане средиземноморской кухни «Саламбо»** (ул. Петровка, 23/10) пройдет фестиваль «Кускус и брик». В меню четыре кускуса на любой вкус: мясоедам – континентальный «берберский» с ягненком, овощами и нутом (400 руб.), вегетарианцам – овощной (350 руб.), любителям морских деликатесов – со средиземноморской рыбой, осьминогом, овощами и тыквой (450 руб.), сладкоежкам – масфуф с изюмом, финиками и гранатом (350 руб.). Вариантов брика (тунисский аналог чебурека) тоже четыре: с ягненком, тунцом, креветками и сладкий – с миндалем, лесным орехом и медом.

На углу Петровки и Кузнецкого Моста открылся новый проект Аркадия Новикова – **ресторан «Большой»**. Его кухня идеально балансирует между русской основательностью и французской утонченностью. Но главное – здесь собрана эксклюзивная коллекция работ современных художников и скульпторов: Дитриха Клинге, Изабель Муньос, Жоржа Пузенкова, Хуана Эрнандеса Пижуана, Пьера Сулажа, Антони Тапиеса. Настоящий ресторан-музей!



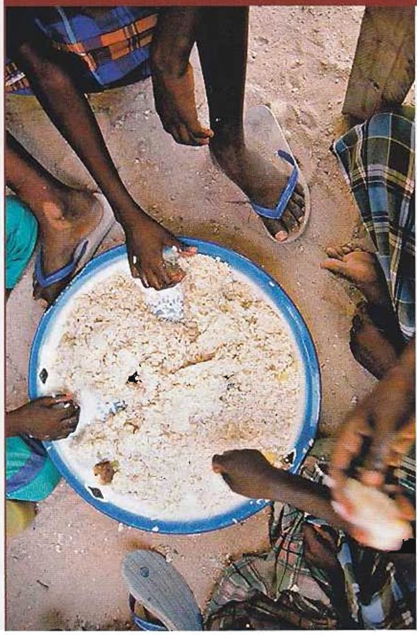


Бульдожья хватка

Победителем международной премии «50 лучших ресторанов мира» четвертый год подряд стал El Bulli знаменитого Феррана Адриа. Испанский «Бульдог» в очередной раз загрыз «Жирную утку» – ресторан англичанина Хестона Блюменталя The Fat Duck лишь на втором месте. На третьей ступени – датский Noma, за кухню которого отвечает компания молодых, энергичных и очень веселых парней. В десятке сильнейших еще три испанских заведения – Mugaritz, Arzak и El Celler de Can Roca. Последний, кстати, поднялся в списке лучших мировых ресторанов на 21 пункт! В престижном рейтинге появилось немало новых названий из ранее не представленных в нем регионов – Японии, Сингапура, Швеции. Российские рестораны вошли в почетную сотню лучших гастрономических мест мира – 63-е место занимает кафе «Пушкинъ» Андрея Деллоса, на 66-м – «Варвары» Анатолия Комма.

Больше шефов, хороших и разных!

В России появилось еще одно поварское сообщество – Ассоциация профессиональных поваров России. В списках основателей компании значатся известные в кулинарных кругах фамилии – Константин Ивлев, Юрий Рожков, Максим Тарусин, Олег Поротиков... Новое объединение намерено консолидировать многолетний опыт и знания отечественных шефов и поднять престиж профессии повара на государственный уровень.



Эко печь!

Норвежец Йон Бомер, живущий в Кении, стал победителем конкурса экологических изобретений, представив печь из картонных коробок. Она состоит из двух коробок, одна в другой. Меньшая по размеру изнутри окрашена в черный цвет, чтобы лучше нагревалась. Внутренняя поверхность большой коробки оклеена фольгой, которая отражает солнечный свет, направляя его через прозрачный пластиковый верх внутрь маленькой коробки. Между коробками установлена изоляция из соломы и газет, сохраняющая тепло. Если поместить в такую печь кастрюлю и выставить ее на солнце, то в ней можно будет, например, вскипятить воду. Обошелся агрегат всего в пять долларов, и Бомер верит, что он будет нелишним в бедных африканских странах.



Песенка не спета

Британская группа Franz Ferdinand не позволила мексиканскому ресторану быстрого питания использовать свою песню Bite Hard в рекламных целях. По словам Алекса Капраноса, фронтмена группы, ему неприятно представлять, что посетители фастфуда будут есть мексиканские лепешки под его песню. К тому же Капранос, в прошлом кулинарный колумнист The Guardian, активный противник фастфуда

? Знаете ли вы?..



В этом году посудомоечная машина отмечает свое 80-летие. В 1929 году с конвейера немецкой фирмы Miele сошла первая посудомоечная машина, выпущенная в промышленных масштабах. Попытки создать ручные устройства для мытья тарелок предпринимались еще с середины XIX века. А изобретение посудомоечной машины в ее современном виде приписывают американке Жозефине Кокрэйн, внучке Джона Фитча, изобретателя парохода. В 1886 году Жозефина представила свое открытие на Чикагской ярмарке. Сама Жозефина была слишком богата, чтобы мыть посуду.

Маэстро, ваш выход!

Французские виноделы пошли на революционный шаг: решили заменить традиционные пробки для шампанского алюминиевыми. С таким начинанием выступил производитель шампанских вин Duval-Leroy. Компания отказывается от пробкового дерева, чтобы избежать случаев появления плесени. Кроме того, новая пробка, которая называется Maestro, позволяет любому человеку легко и быстро открыть бутылочку с волшебными пузырьками. При этом характерный хлопок, так полюбившийся любителям игристых вин, останется неизменным.



Библиотека гастронома

«Как делать гриль», Стивен Райклэн, «Русское общество барбекю», 2008 г., 520 стр.



Стивен Райклэн – гуру барбекю – представляет российским читателям свой взгляд на гриль. Во вступлении он сообщает, что «это – поваренная книга, с более чем 150 аппетитными рецептами, книга с практическими рекомендациями, с 1000 пошаговых цветных фотографий, которые разработаны, чтобы показать, как делать гриль – и в особенности все основные методы, которые понадобятся для приготовления на живом огне». Стивен считает, что его рецепты – это трамплин для развития воображения читателя. Поэтому стремиться каждый рецепт подать максимально понятно, полно и четко.



«Армянин и повар – это синонимы»

Не разговор, а джазовая композиция! Отвечая на вопросы, хозяин дома, народный артист России Георгий Гаранян, готовил борщ «с кавказским акцентом», позировал фотографам, уточнял комментарии супруги, тележурналистки Нелли Закировой. И разве что только на саксофоне не играл, хотя мы и просили

Георгий: Ребята, а может, просто поедим и выпьем без всякого интервью?

Нелли: Когда к нашей дочери приходила учительница музыки, Жора ее встречал на пороге словами: «Пускаю при единственном условии: никакой музыки! Ужинать будем!»

– Боюсь, в этом году нашествия интервьюеров вам не избежать – юбилей.

Г.: Да, в августе мне исполнится 75.

– У вас, Георгий Арамович, была интернациональная семья...

Г.: И была, и есть.

Н.: У нас даже зять – англичанин.

– Об этом поговорим, но я подразумевал родительский дом, начало начал. Смешанный брак родителей отразился на ваших кулинарных умениях?

Г.: Очень хорошо отразился! Отец научил меня тому, что готовят в Армении. Богатым армянским блюдам, они всем известны – долма, к примеру, зимняя и летняя. Естественно, я знаю, как управляться с мясом. Любой мужчина, имеющий хоть каплю кавказской крови, обязан это уметь. Между прочим, кавказцы не едят сырого мяса. Вы это знаете? Никакого тартара. И рыбу сырую я тоже не ем.

– А вареную или запеченную? Какую-нибудь форель севанскую?

Г.: Ну нет, она не «какая-нибудь»! Осторожнее: настоящий армянин на это может обидеться – «какая-нибудь»! Она из озера Севан. Конечно, люблю форель, а еще карпа и судака. Но, к сожалению, не всем армянским блюдам научил меня отец. У армян есть пшеничная каша с бараниной или курицей – ариса, безумно вкусная, но я не знаю, как ее готовить… А моя русская мама, Вера Петровна, дала очень хороший рецепт яичницы, которой я иногда поражаю народ, даже опытных поваров. Кстати, у моей младшей дочки муж – повар, это он англичанин, и он удивился яичнице по-гараняновски. С хлебом ее готовят. Вот говорят: нельзя хлеб есть. Это ерунда! Я за то, чтобы люди питались нормально. Хлеб не просто так придумали. Столько поколений его создавали, и в итоге мы имеем эту прелесть, от которой должны почему-то отказываться! Просто во всем нужна мера. Тут по телевизору показывали одного человека, который каждый день ходил в «Макдональдс» и жрал там, как свинья, а после подал на «Макдональдс» в суд. Я уверен, что если бы он, как свинья, жрал диетические блюда, он так же бы растолстел. Дело не только в рационе... Так вот мама научила меня управляться с плитой, картошку варить-жарить, пельмени делать. Это все ее искусство было.

– Маэстро, так в чем же все-таки секрет вашей фирменной яичницы?

Г.: Могу попробовать объяснить, но, по-моему, проще вас угостить. Приходите в следующий раз завтракать! Да там все просто. Сначала смешиваешь молоко с яйцом. Пропорции зависят от того, насколько ты боишься холестерина...

– Мне почему-то кажется, что вам он не страшен!

Г.: Нет, теоретически так побаиваюсь. Зачем приобретать лишние болезни? А практически .. Ну, покажите мне холестерин, и я его буду бояться. Невидимый враг кажется менее опасным, хотя это, конечно, не так... Молоко взбивается с яйцом. Можно посолить, правда, я никогда в жизни ничего не солю, а можно добавить сахара – оба варианта хороши. Один врач хотел посадить меня на бессолевую диету. Но трудно сохранить чистоту эксперимента: приходишь в гости, а там уже посоленная еда. Вот в отпуске я буду есть все без соли. Все, кроме пива!.. Так вот, яичница. Берешь обычный батон, на двоих – пять-шесть кусочков, обмакиваешь их в эту смесь. Потом поджариваешь, переворачиваешь и заливаешь яйцом

– И все? Никаких специй?

Г.: А зачем? И так вкусно.

– Какие у вас, кстати, отношения со специями и приправами?

Г.: Раньше я очень любил свежемолотый перец. Сейчас уже нет, мне объяснили, что это отражается на суставах. Но самая любимая специя – зира. Она дает замечательный аромат, поэтому я не только в плов, а почти во все блюда ее кладу.

Н.: Георгий готовит и вкусно, и красиво.

– А красота не связана с тем, что ваш муж – музыкант, человек-оркестр?

Н.: Наверное, свой музыкальный талант он и привносит. Во-первых, чувство ритма: знает, что в какое время положить. Чувство гармонии и композиции. Это все сродни кулинарному мастерству.

Г.: Когда я готовлю, на первом месте у меня – гигиена. Руки по несколько раз мою.

Н.: Жора, а что-то сегодня ты нестандартно порубил капусту...

Г.: Будешь есть ее, как лапшу!

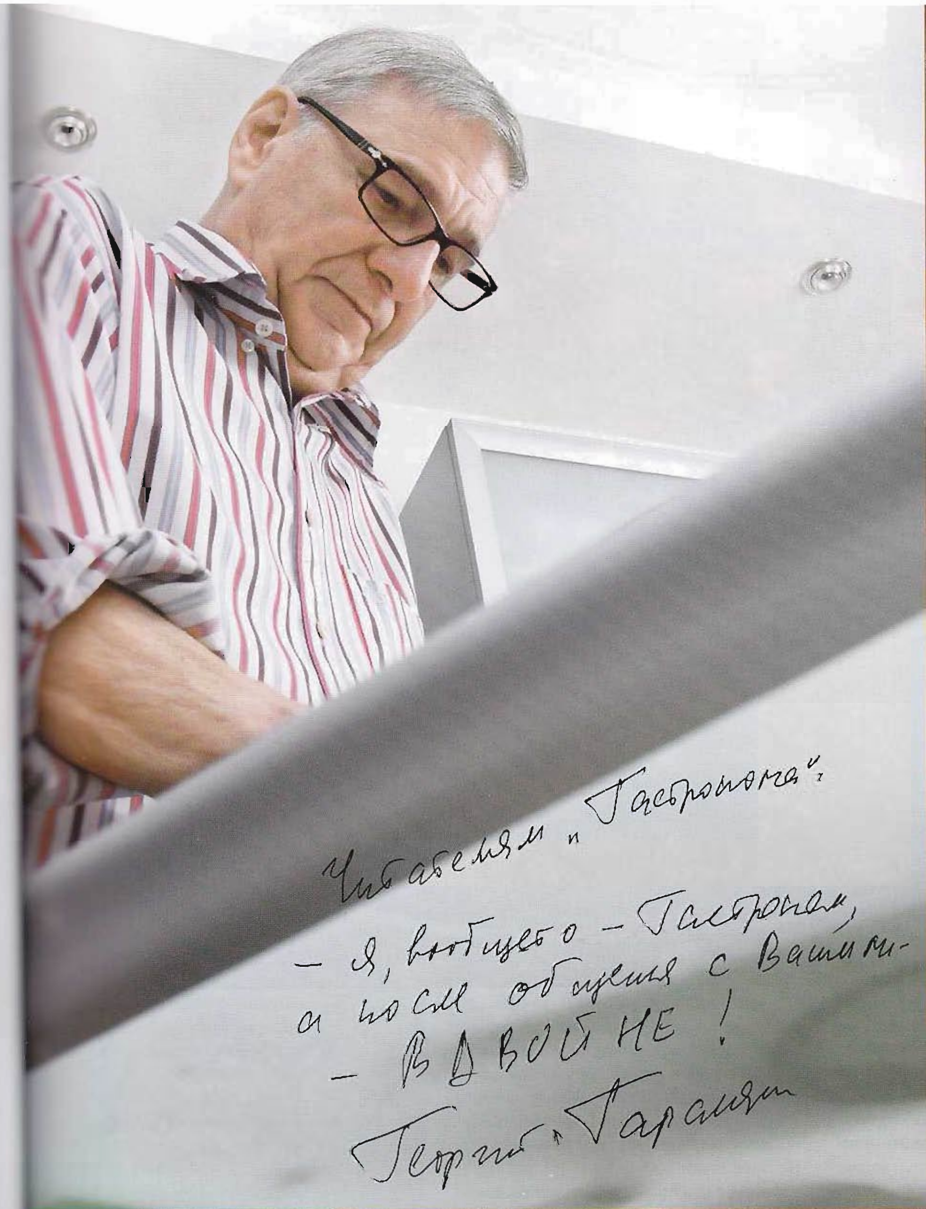
Н.: Он готовит очень сложные блюда, но не умеет варить компот, а я ему не рассказываю. Делаю вид, что это страшная тайна, особое искусство.

– А новые блюда осваивает?

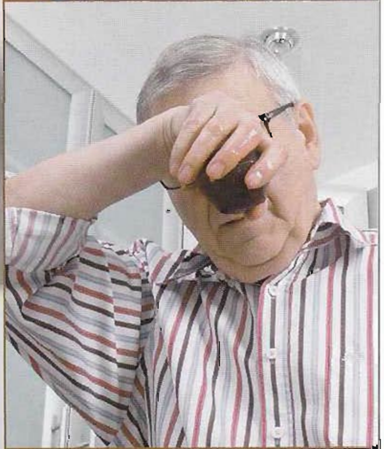
Н.: Нет, мне кажется, он не работает над собой. Жор, что-то ты давно ничего нового не готовишь!

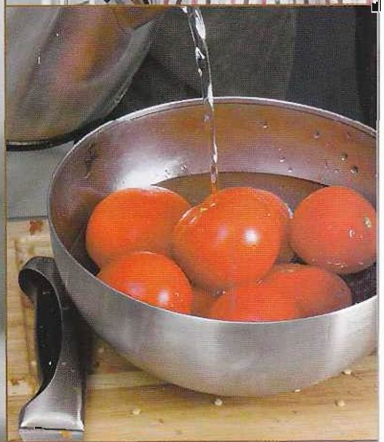
Г.: А потому что народ просит старое – классику!

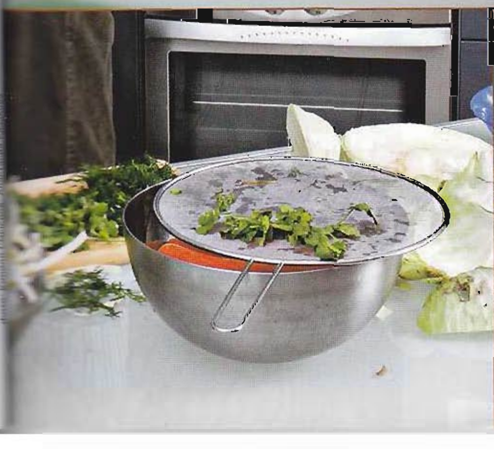
Фото: Кирилл Смыслов; Анастасия Казакова

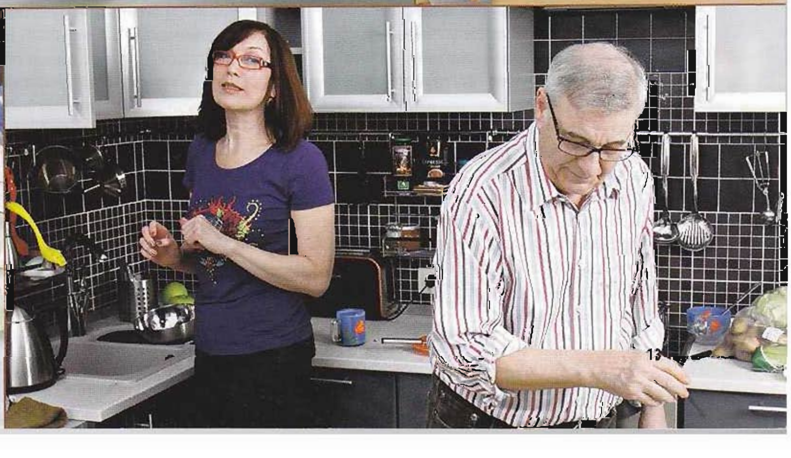

Читателям „Гастронома"!
— Я, вообще-то — Гастроном,
а после общения с Вами —
— ВДВОЙНЕ!
Георгий Гаранян

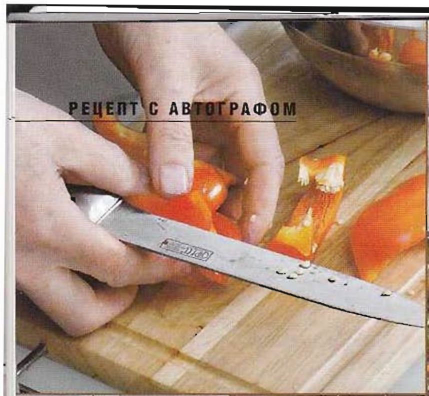


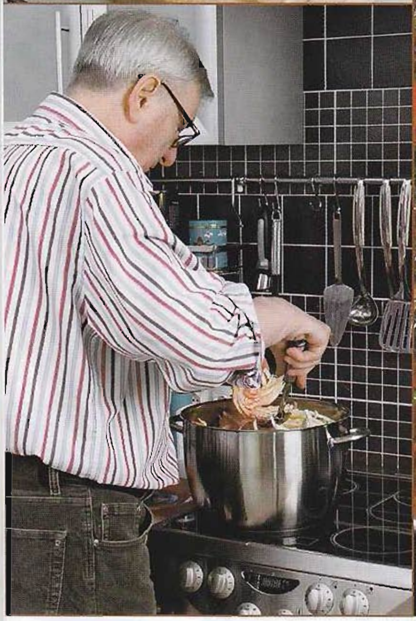














– Говорят, что узбекский плов, наряду с борщом и долмой, входит в тройку ваших коронных блюд. Это Нелли Саидовна подружила вас с казаном?

Г.: Я научился делать плов еще до ее появления в моей жизни. Цирковые артисты все показали, я очень много с ними ездил, когда работал у Юрия Никулина. И, кстати, ребята – русские. До сих пор пользуюсь этим рецептом с добавлением советов Нелли и ее мамы.

– А ничего, что у вас плита индукционная?

Г.: Конечно, наша мечта – делать плов на даче, на натуральных углях, на свежем воздухе, но на это нет времени. Готовлю его в Москве. У меня есть замечательный котел – я так казан называю, настоящий, с хорошей обработкой, годится для электроплиты.

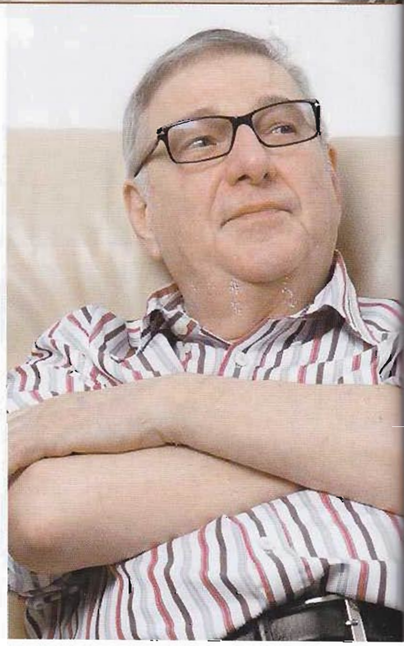
Н.: Дважды Жора варил плов в доме у Виталия Третьякова, нашего друга, и оба раза себя проявил. Помню, Карина, одна из наших подруг, жена политолога Адраника Миграняна, решила устроить соревнование и привезла свой плов. Ну не будем рассказывать, кто победил...

– ...хотя это был Георгий Арамович!

Н.: Победила дружба!

– Нелли, а кто из друзей вашей семьи, вы же со всем бомондом знакомы, хороший кулинар?

Н.: Я могу рассказать про самых оригинальных. Это замечательный театральный режиссер Адольф Шапиро и его жена Ира. Она театровед. Мы как-то вместе отдыхали в Анапе, несколько пар из Москвы. И решили: каждый вечер будем по очереди удивлять друг друга каким-нибудь фирменным блюдом. Георгий удивил долмой, другой наш приятель приготовил очень вкусное мясо. Наступила очередь Шапиро. Они нам велели приходить ровно в семь, ни минутой



Борщ по-гараняновски

4 порции

Что нужно:

500 г говяжьей мякоти без жира (толстый край)
3 средние свеклы
2 средние морковки
4 небольшие картофелины
500 г капусты
2 больших сладких красных перца
1 крупный баклажан
5 маленьких зеленоватых помидоров
1 средняя луковица
по небольшому пучку кинзы, петрушки, сельдерея, укропа
приправа вегета
соль, черный перец
мацони (или сметана) и лимон для подачи

Что делать:

В кастрюлю положить тщательно промытое мясо (целым куском) и целую очищенную луковицу. Залить 2 л холодной воды, довести до кипения, снять пену и варить 1,5 ч. Затем добавить целые очищенные свеклу и морковь, варить 30 мин. Овощи вынуть, остудить, натереть на терке и снова положить в кастрюлю с мясом вместе с нарезанным крупными кусками сладким перцем и баклажаном, готовить 15–20 мин. Помидоры обдать кипятком, снять кожицу, крупно нарезать, добавить в суп. Через 15 мин. положить тонко нашинкованную капусту, еще через 10 мин. – очищенный картофель, разрезанный пополам, и варить 5 мин. Добавить нарезанную зелень. Удалить лук (если он растворился в супе – ничего страшного). Через 10–15 минут проверить готовность борща (капуста и картошка – наиболее точные индикаторы), добавить по вкусу вегету, соль и перец. Подавать с мацони, перед подачей выжав в борщ лимон.

раньше. Мы пришли. Хозяева оказались очень красиво, прямо по-столичному одеты, а на столе – много-много отборных фруктов и ягод, выложенных на красивых салфетках невероятными геометрическими фигурами Мы ахнули! Адольф тогда сказал: «Поскольку мы не можем похвастаться кулинарным мастерством, то решили, что будем брать формой»
И у нас был замечательный фруктовый ужин. Не помню, стояло ли на столе что-то более существенное, но все оказались очень довольны. .

Г.: У Виталия Товиевича Третьякова всегда очень вкусно.

Н.: Но, по-моему, Жора, он не умеет готовить, это все его жена?

Г.: Не может быть, чтобы грузин не умел готовить! Это синонимы: грузин – повар, армянин · повар.

– А вот английский зять удивил вас своими талантами? Или как в том анекдоте: ад – это где повар-англичанин?

Н.: Однажды мы все вместе отдыхали на Лазурном берегу, в Каннах, и жили, чтобы не мешать молодым, в одном доме, но в разных подъездах. И ребята пригласили нас на ужин в свои апартаменты. Он приготовил бифштекс с очень интересным соусом, еще салат, я такой и раньше пробовала в ресторанах – рукола, пармезан и так далее. И очень вкусный десерт – лимонный мусс. И я съела все до последней капли.

– Так вкусно?

Н.: Вкусно, но была и другая причина. До этого каннского ужина я ходила в Париже в английский ресторан, где работал тогда мой зять. И съела его лимонный пирог, но не весь. И он пожаловался дочери «Твоя мама не съела корку от пирога! Ей что, было невкусно?» Я же не знала, что повара так трепетно относятся к своей работе. И я тогда поклялась: «Вероника, с этой минуты буду есть все и просить добавки, чтобы не портить твою личную жизнь!»

– А Георгий Арамович – капризный едок?

Н.: Едок он непритязательный. Он вообще очень удобен в быту. Еду любит простую.

Г.: Простую, но настоящую и вкусную! Мы все мечтаем съездить на наши исторические родины: к Нелли в Ташкент и ко мне в Ереван – и сходить там на знаменитый рынок.

Г.: Жора привык на гастролях есть то, что под рукой.

– Но часто под рукой фаст-фуд! Вас это тревожит?

Н.: Нет, мы стараемся не создавать лишних проблем. Да, мы – то, что мы едим, но надо попроще относиться к ситуации. Если нет того, что нравится, я предпочитаю не есть вообще. Если мотаюсь по городу, а поблизости нет нормального заведения, лучше вообще останусь без обеда. Могу зайти в кафе, выпить чашку кофе, организм подумает, что я его покормила. Этим я отличаюсь от одной своей подруги, которая всегда носит с собой бутерброды: она боится, что будет выделяться желудочный сок. Иногда полезно пропустить ужин или обед. А вот завтрак я не пропускаю никогда.

– Муж придерживается этого правила?

Н.: Нет, он ничего не пропускает. Ладно, не буду рассказывать страшные тайны, но он говорит всем: «Я сладкое не ем». Да, подтверждаю я, не ест только ночью. У него очень сложный график. В день концерта Георгий ест в час дня, а перед выступлением – только чашка кофе. Зато после концерта может съесть много всего вкусного.

Г.: ...и выпить!

– Не случайно же вас в числе самых знаменитых армян мира пригласили рекламировать армянский коньяк!

Г.: Да, пришли очень хорошие ребята, принесли коньяк, мы его попробовали – вкусный. Я обычно коньяк не пью. Армяне вообще в основном пьют водку, а я – виски. Но тут попробовал, одобрил. И согласился рекламировать. Меня сфотографировали на бутылку и обещали подарить одну, когда она появится. Мне кажется, купить ее я буду вряд ли в состоянии, очень дорого

Н.: Ты же еще и слоган им придумал, помнишь?

Г.: «Коньяк с ароматом солнца». Что вы будете пить под борщ? Я – виски!

– Ох, Георгий Арамович, я же читал в каком-то интервью слова вашей жены, что вы умудряетесь в любой компании споить окружающих, оставаясь при этом трезвым. Если вы не будете делать вид, что пьете, то тогда мне тоже виски.

Г.: А ты, Нелли? Мартини? Знаете, когда мы познакомились, она не пила вообще Но мне было бы очень тяжело жить с абсолютно непьющей женой!

Влад Васюхин

Ноги в руки

Кальмар, хоть и имеет аж десять конечностей, но в кулинарном смысле – очень простое животное. Посмотрите на него голодным взглядом. Вы увидите голову, тело с плавниками и щупальца, ну, или ноги. Так вот, голову есть нельзя, а все остальное можно

Разделайся с ним!
Сначала кальмара надо разделать. Не бойтесь, это несложно.

Отрежьте голову. Осторожно введите внутрь тушки два пальца, нащупайте внутренности и вытащите их. Посмотрите теперь на то, что вытащили. Если обнаружите, что среди прочего имеется черный мешок (хотя навряд ли, но вдруг повезет), отложите его – это чернила, и они могут пригодиться (но об этом позже). Если решите их заморозить, вскройте чернильный мешок, выжмите чернила в миску и добавьте равное количество воды; в противном случае чернила свернутся при охлаждении.

Затем наступает очередь кожи. Опустите кальмара на три минуты в горячую, но не кипящую воду – после этого кожа отойдет довольно легко, просто прижмите кальмара к разделочной доске и снимите кожу пальцами. Затем аккуратно отрежьте от тушки «крылышки» и точно таким же способом снимите кожу и с них

Следующее, что нужно сделать, – удалить внутренний каркас. Этакие пластинки, похожие на полиэтилен. Многие, увидев их впервые, думают, что это кальмар проглотил полиэтиленовый пакет – нет, кальмары для этого слишком умны.

Отрежьте щупальца. Тушку, в зависимости от размера кальмара и выбранного рецепта, можно оставить целой, нарезать полосками или кольцами или мелко порубить. С приготовлением все немного сложнее.

Жарить или тушить
Самый простой и быстрый способ приготовления кальмара – адски раскалить сковороду гриль, сбрызнуть разрезанные пополам тушки оливковым маслом и лимонным соком и положить на сковороду. Кальмаровая плоть моментально начнет корчиться и попытается свернуться в трубку, поэтому ее сразу же надо прижать к поверхности сковороды лопаткой. Через две минуты переверните кальмара и готовьте в том же режиме еще одну-две минуты. По общему мнению, так кальмары получаются вкуснее всего.

Однако этот способ требует уверенной руки, ясного ума и развитого чувства времени, потому что кальмары на гриле «переготавливаются» столь же быстро, как учащиеся начальных классов перебегают дорогу перед несущимся транспортом. Максимальная продолжительность теплового воздействия на кальмара составляет, как было сказано, четыре минуты, и лучше, если вы поймете сказанное буквально. Советуем слегка его недожаривать, а не слегка пережаривать, потому что во втором случае его придется долго и нудно реанимировать.

Впрочем, многим такая реанимация даже нравится, и отсюда происходит второй способ приготовления кальмара, а именно долгое, не менее часа, тушение в жидкости. Больше того, огромное множество домашних, подчеркнуто нересторанных, рецептов эксплуатирует именно его. И это понятно – семейное, то есть долгое и неторопливое застолье подразумевает,

Салат с маринованным кальмаром и васаби

4 порции

Что нужно:
- 400 г подготовленных некрупных тушек кальмаров
- 1 красный острый перец среднего размера
- 300 г салата корн
- 1 стакан растительного масла

Для заправки:
- горсть руколы
- 1 маленький огурец
- 6 ст. л. рисового уксуса
- 5 ст. л. растительного масла
- 1 ст. л. готовой пасты васаби
- 1 ч. л. соли

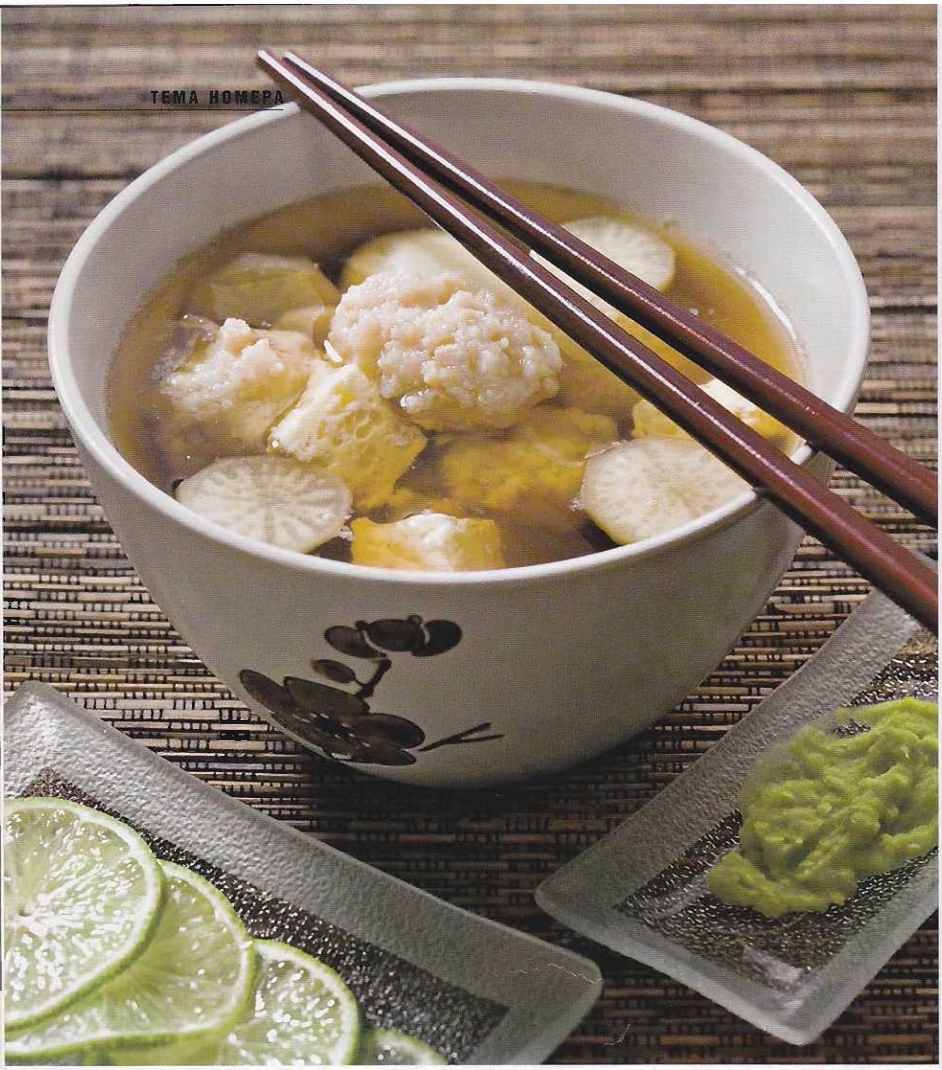
Что делать:
Тушки кальмара нарезать тонкими длинными полосками, тщательно обсушить. Острый перец нарезать кусочками среднего размера, положить в сотейник. Влить в тот же сотейник масло, поставить на средний огонь. Как только перец начнет обжариваться, снять с огня. Через 5 мин. положить кальмаров и оставить на 1 ч. Затем вынуть кальмаров, обсушить на бумажных полотенцах и уложить в большую миску. Для заправки все ее ингредиенты выложить в блендер, измельчить до образования однородной массы. Добавить промытые от песка листья корна в миску к кальмарам, полить заправкой, перемешать и подавать.



МНЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛА
Антонио Баратто, шеф-повар ресторана Sirena:
– Кальмаров готовят разными способами. Их можно отварить в соленой воде, с луком, морковью и сельдереем, и подавать холодными или теплыми, заправив лимонным соком или смешав с базиликом, чесноком и соевым соусом. При тушении к нарезанным кальмарам добавляют томатный соус или белое вино, зелень тимьяна, базилика и лавровый лист. Кальмаров можно запекать целиком или фаршированными. Обычно их начиняют различными овощами, рисом и нарезанными щупальцами с чесночной приправой (сухари, соль, перец, измельченный чеснок, рубленая петрушка, оливковое масло).

Фото: студия Дмитрия Байрака





что никто никуда не торопится, в том числе и повар. В качестве жидкости может быть использовано много чего. Итальянцы, испанцы и греки готовят кальмаров с помидорами, японцы – в смеси рыбного бульона и кулинарного вина «мирин», приправленной соевым соусом. Тайцы и китайцы жарят нарезанных полосками кальмаров в воке, добавляя свои любимые приправы и при интенсивном размешивании – правда, это тоже очень быстро. Превосходно готовят кальмаров корейцы, мы довольно подробно писали об этом пару номеров тому назад.

На русском Дальнем Востоке имеется свой способ: крупно нарезанные тушки укладывают в трехлитровую банку, перемежая кольцами репчатого лука и кружками моркови, а также сбрызгивая растительным маслом и посыпая солью и перцем. Затем банку закрывают (конечно, не в том смысле, в каком «закрывают» огурцы и помидоры) и ставят в несильно разогретую духовку. Готовят полтора часа. Это очень вкусно. Но изредка банки взрываются, поэтому лично мы советуем использовать какую-нибудь чугунную посуду. Кстати, о Японии. Когда дело там касается каких-либо технических вопросов, принято доводить их до совершенства, не важно, идет речь о курении виски или о выращивании бычков. Так вот, несколько сотен лет назад японцы подсмотрели у заезжих португальцев метод жарки овощей в раскаленном масле – и усовершенствовали его до уровня искусства. Назвали «темпура». И именно темпура, позволяющая получать на продукте

Японский домашний суп с фрикадельками из кальмара и имбиря

6 порций

Что нужно:

- 200 г филе кальмара
- 4 яйца и 1 белок
- 8–10 см корня свежего имбиря
- 4 средние картофелины
- 200 г твердого тофу
- 200 г дайкона
- 1,5 л бульона даши или рыбного бульона
- 5 ст. л. саке
- 3 ст. л. соевого соуса
- 1 ст. л. кукурузного крахмала
- 2 ст. л. крупной морской соли
- васаби и лайм для подачи

Что делать:

Яйца сварить вкрутую, очистить. Картофель очистить, разрезать на четвертинки, залить водой на 1 ч. Отрезать кусок имбиря, натереть на терке, выжать сок – 1 ст. л. Еще 5 см корня мелко порубить. Так же порубить кальмара (обязательно вручную!). Смешать кальмара, имбирь, сок имбиря, крахмал, белок и 1 ст. л. соли. Перемешать до однородности, сформировать 12 фрикаделек, накрыть их и поставить в холодильник. Тофу нарезать кубиками со стороной 1 см, дайкон – кружками толщиной 0,5 см. Влить в большую кастрюлю бульон, добавить оставшуюся соль, саке и соевый соус, на среднем огне довести до кипения, положить картофель. Через 6–7 мин. добавить тофу, дайкон и целые яйца. Довести до кипения, аккуратно опустить фрикадельки и убавить огонь до минимума. Готовить 15 мин. Разлить суп по глубоким мискам. Васаби и лайм подать отдельно. Фрикадельки и кусочки овощей берут палочками, обмакивают в васаби и едят, запивая бульоном, который приправляют по вкусу лаймовым соком.

Паста-паэлья с тушеными кальмарами

4 порции

Что нужно:

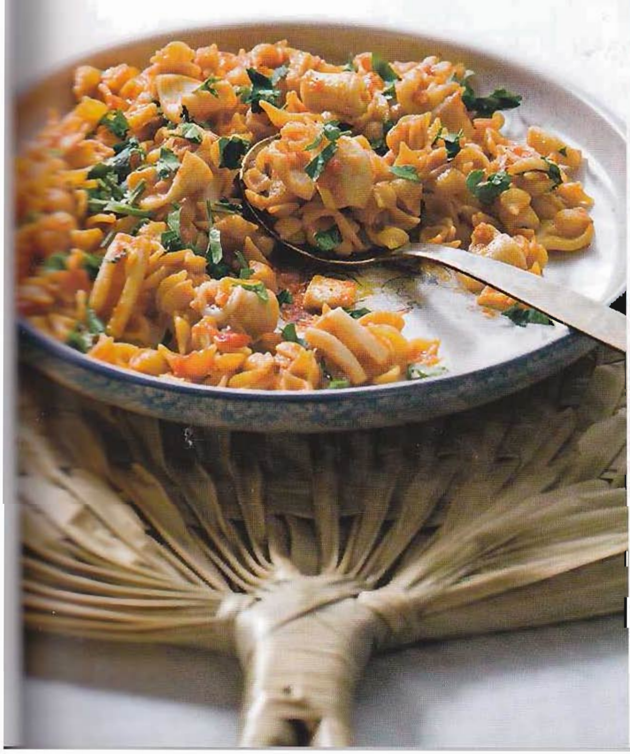
- 2 крупных подготовленных кальмара
- 250 г пасты мелкого формата
- 2 зубка чеснока
- 2–3 филе анчоуса
- 1 ст. л. каперсов
- 200 мл красного сухого вина
- 1 кг спелых помидоров
- небольшой пучок петрушки
- 3 ст. л. оливкового масла «экстра вирджин»
- соль, молотый белый перец

Что делать:

Чеснок раздавить плоской стороной лезвия ножа. Помидоры обдать кипятком, очистить от кожицы, разрезать пополам. Масло разогреть в большом сотейнике. Положить чеснок, обжарить 1 мин., удалить. Положить филе анчоусов. Кальмаров нарезать средними кусками. Когда анчоусы растворятся, добавить в сотейник куски кальмаров. Обжарить на слабом огне, 10 мин. Добавить каперсы, вино и помидоры. Перемешать. Если жидкость не полностью покрывает кальмары, добавить воды. Довести до кипения, убавить огонь до минимума, накрыть крышкой. Готовить 2 ч, при необходимости добавляя немного горячей воды. В готовый соус положить пасту, варить до готовности пасты (примерно на 1 мин. меньше, чем указано на упаковке). Приправить солью и перцем. Подать, посыпав зеленью петрушки.

Совет:

Паста для этого блюда должна быть очень мелкой и напоминать рис. Идеально – паста орзо, но подойдут и стеллине, конкильетте, каппеллетти или даже паста-алфавит.





Кальмары с чили и фасолью фляжоле

4 порции

Что нужно:

400 г колец кальмара
1 банка (400 г) фасоли фляжоле
5 тонких ломтиков бекона
небольшой пучок зеленого лука
0,5 ч. л. сухих хлопьев чили
2 ст. л. оливкового масла «экстра вирджин»

Что делать:

Фасоль откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, обсушить, переложить в миску. Добавить оливковое масло, перемешать. Бекон нарезать маленькими кусочками, уложить на сухую сковороду. Обжаривать на среднем огне до тех пор, пока не вытопится жир и не образуются шкварки. Тем временем измельчить лук. Переложить шкварки шумовкой на бумажное полотенце, чтобы впитался лишний жир. В сковороду с горячим жиром положить кольца кальмара и нарезанный зеленый лук, посыпать хлопьями чили. Перемешать и готовить 3 мин. Затем переложить содержимое сковороды в миску с фасолью, аккуратно и быстро перемешать. Разложить по тарелкам, посыпать шкварками и немедленно подавать.

МНЕНИЕ ТЕСТ-ГРУППЫ

Мальвина Русе

Мне кажется, что жарить нежные, молодые перья зеленого лука три минуты – это чересчур, лучше добавить лук в самом конце, перед тем как смешиваются кальмары и фасоль. К фасоли я добавила немного лимонного сока. По-моему, температура готового блюда получается несколько неопределенной: это и не холодная закуска, и не теплый салат. Поэтому предлагаю фасоль заправить оливковым маслом и прогреть одновременно с обжариванием кальмара.

хрустящую корочку, сохраняя при этом нежную сердцевину, идеально подходит для кальмаров. Нарезка собственно кальмара – кольцами. Сначала их следует обвалять в подсоленном крахмале, затем обмакнуть в очень холодную смесь яйца, того же крахмала и пива. Ну и обжарить порциями во фритюре, разогретом до 180 °С. А затем – быстро к столу

Засада

С кальмарами может возникнуть однаединственная проблема. Одна, но достойная особого упоминания. В том случае, если вы тушите немолодых, то есть крупных кальмаров, блюдо может приобрести запах аммиака. И поделать здесь уже ничего нельзя – только выбросить приготовленное. Другое дело, что такого эффекта вполне можно избежать, причем двумя способами.

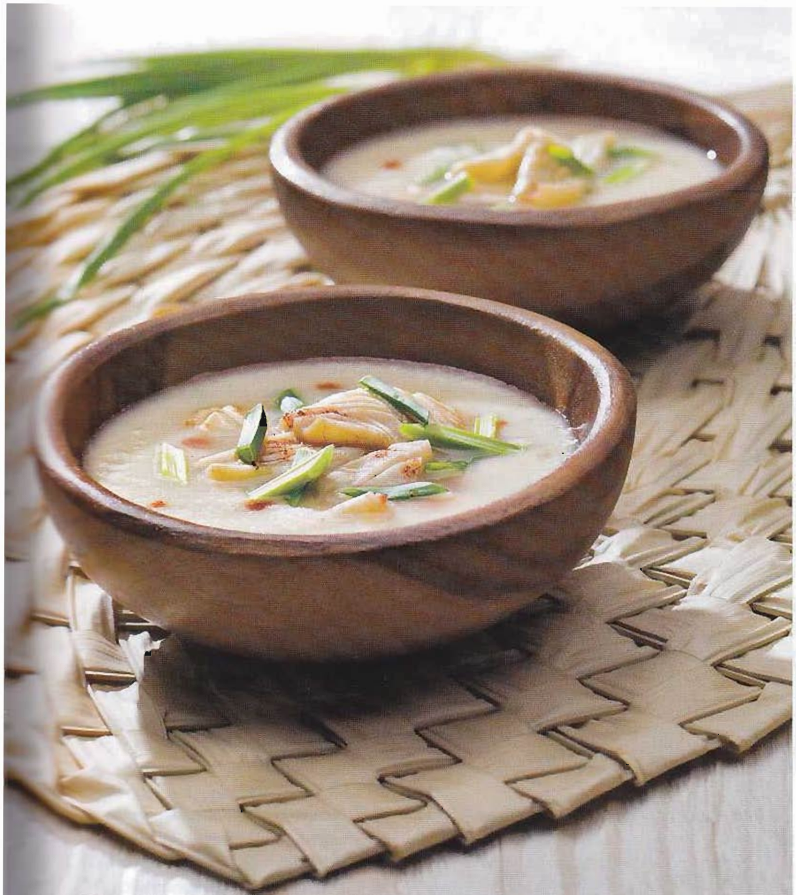
Во-первых, покупать мелких, так называемых «бейби-кальмаров». Сильного амбре от них не бывает никогда, в принципе они вкуснее, да и готовятся быстрее, даже если речь идет о тушении. Кроме того, если вы решили их нафаршировать, такой маленький кальмарчик представляет собой порцию ровно на один укус, и потому есть его гораздо веселее и удобнее. Даже детям нравится.

Во-вторых, крупных кальмаров, особенно мороженых, перед приготовлением надо залить холодной водой и оставить хотя бы на час. Лучше на два. И все, никакого запаха. Хоть неделю тушите.

Теперь самое время поговорить о темной стороне кальмара.

Чернила

Во всех странах Средиземноморья, а точнее – везде на южном побережье, рис



Вишисуаз с кальмаром пашот

4 порции

Что нужно:

- 2 подготовленные тушки кальмара средней величины
- 2 средние рассыпчатые картофелины
- 2 стебля лука-порея (белая часть)
- 50 г сливочного масла
- 1 л несоленого куриного бульона
- 1 ст. л. устричного соуса
- 50 мл любой анисовой водки, лучше – турецкой ракии
- небольшой пучок зеленого лука
- острый соус табаско
- соль, свежемолотый белый перец

Что делать:

Кальмаров разрезать пополам. На каждой половине сделать острым ножом надрезы в виде сетки, затем нарезать крупными полосками. Картофель нарезать крупно, отварить до полуготовности. Порей разрезать пополам, промыть, измельчить.
В кастрюле с толстым дном обжарить порей в масле на среднем огне, помешивая, 3 мин. Затем добавить горячий бульон, устричный соус и картофель. Продолжать готовить еще 10 мин. Используя погружной блендер, на минимальной скорости пюрировать суп. Слегка приправить солью и белым перцем, снять с огня. Сохранять теплым до подачи. Разогреть большую сковороду с антипригарным покрытием, положить полоски кальмара. Обжаривать на сильном огне, при постоянном интенсивном перемешивании, 30 сек. Затем влить теплую анисовую водку, поджечь. Как только пламя погаснет, влить 1 стакан горячей воды. Продолжать готовить, помешивая, 1 мин. Затем шумовкой переложить кальмаров на тарелку. Зеленый лук крупно нарезать слегка наискосок. Разлить суп по тарелкам, сверху разложить полоски кальмаров. Посыпать зеленым луком. Сбрызнуть соусом табаско.



подкрашивают чернилами кальмара. Но интереснее всего получается ризотто. И, надо сказать, его приготовление – совершенно уникальная кулинарная практика, лишь технически напоминающая то, что делают скажем, в Северной и Центральной Италии. Здесь не используется ни сливочное масло, ни насыщенный куриный бульон. Не принято добавлять и тертый сыр (две такие мощные во вкусовом и ароматическом отношении субстанции, как чернила кальмара и сыр, вряд ли уживутся в одной тарелке). Масло берется, как правило, оливковое.

Во всем остальном черное ризотто вполне допускает эксперименты. В каждой прибрежной деревне его готовят по-своему, и очень интересные варианты можно встретить даже на побережье Хорватии, даром что это не Италия. В частности, один мой знакомый хорват делает черное ризотто, используя бульон, сваренный из мидий (самих же мидий, из которых безжалостно выварено все самое вкусное, он выбрасывает). Кальмара он мелко режет и добавляет к рису в последние минуты приготовления, а местную разновидность руколы, размером похожую на юный лопух, шинкует и высыпает поверх готового блюда. Вопрос, требующий обязательного обсуждения: какой в данном случае использовать рис? Надо сказать, что привычный арборио здесь не особенно подходит, поскольку в компании с оливковым маслом он слипается в монолит. Есть это можно, но как-то не принято. Хороший выбор в данном случае – рис сорта виалоне нано, ризотто из него дольше остается немного жидким (как и положено), и по этой самой причине виалоне нано чаще используется в ресторанах, где приготовленное блюдо еще требуется донести до стола.

Добавляют чернила кальмара и в пасту, но здесь все проще. Тесто готовится, как обычно, чернила добавляются в качестве красителя, а соус варится, понятное дело, из рыбы или морепродуктов. Отличие свежей черной пасты от продающейся в дорогих супермаркетах сухой всего одно, но капитальное – сухая не пахнет морем.

Еще один напрашивающийся вопрос: а реально ли купить чернила кальмара в каком-нибудь российском магазине? Скажем честно, не уверены. Можно купить чернила каракатицы (в принципе, это почти то же самое). Но на всякий случай – будьте внимательны при разделке. Вдруг попадутся.

Вера Аникеева

Ризотто с шафраном и мини-кальмарами на гриле

4 порции

Что нужно:

- 12 очищенных мини-кальмаров
- 1,5 л несоленого куриного бульона
- 1 стакан риса для ризотто
- 12 маленьких шариков моццареллы
- 1 белая луковица
- 1 зубок чеснока
- щепотка рылец шафрана
- 0,5 стакана белого сухого вина
- 25 г сливочного масла
- 50 г тертого сыра грана падано
- 5 ст. л. оливкового масла
- соль, белый и черный перец

Что делать:

У кальмаров отрезать щупальца, измельчить. Моццареллу сбрызнуть оливковым маслом, приправить солью, белым и черным перцем. Положить внутрь каждого кальмара по шарику моццареллы. Смазать кальмаров оливковым маслом. Шафран замочить в 2 ст. л. вина. Кастрюлю с бульоном поставить на небольшой огонь. Лук и чеснок нарезать кусочками размером с рисинку, обжарить в кастрюле с толстым дном в оставшемся оливковом масле на среднем огне, не давая зажариваться, пока лук не станет прозрачным. Добавить рис, перемешать, влить вино, выпарить и, все время помешивая, начать вливать горячий бульон – порциями, по 1 половнику, давая каждой порции впитаться. Вместе со второй порцией бульона влить шафранный настой. Примерно через 15 мин. положить измельченные щупальца кальмаров. Одновременно поставить на сильный огонь сковороду гриль. Когда она раскалится, положить кальмаров и обжаривать с обеих сторон по 1 мин. Готовое ризотто снять с огня, оставить ровно на 1 мин., затем добавить сливочное масло и сыр. Перемешать, разложить по тарелкам, сверху уложить по 3 кальмара. Подавать немедленно.

Любите ли вы белок?

Смеси замороженных морепродуктов, пижонисто именуемые «морскими коктейлями», появились в российских магазинах всего несколько лет назад – и мы их полюбили всей душой. И действительно, полкило чистого белка за приемлемые деньги. Вот семь способов пустить его в дело

1 Со сливочным соусом

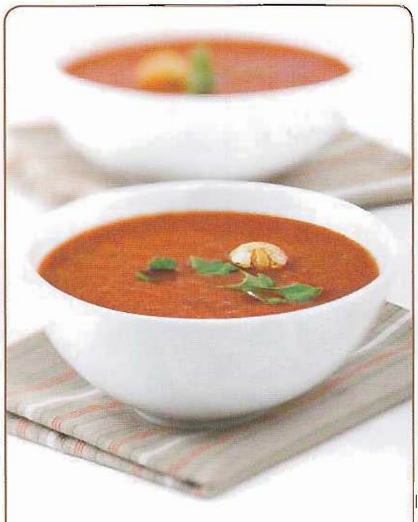
Положите в сотейник 50 г сливочного масла, 1 стебель тонко нарезанного лука-порея (белую часть), морской коктейль. Обжаривайте 3 мин. на среднем огне. Влейте 2 ст. л. белого вина, через 30 сек. добавьте 1 стакан жирных сливок. Дайте закипеть, всыпьте 2 ст. л. тертого пармезана. Размешивайте, пока сыр не растворится.

2 Тортилья

Обжарьте в сковороде среднего размера с высокими бортами морской коктейль с 1 ст. л оливкового масла на сильном огне, 1 мин. Всыпьте тертую цедру 1 лимона, приправьте солью, переложите в миску и дайте слегка остыть. Взбейте 6 яиц с 1 ч. л. муки и 1 ст. л. зелени петрушки, добавьте к морепродуктам. Разогрейте в той же сковороде 2 ст. л. оливкового масла, влейте смесь, накройте. Готовьте 3 мин на среднем огне, затем переверните тортилью на тарелку. Разогрейте в сковороде еще 2 ст. л. масла, уложите тортилью неподжаренной стороной. Через 2 мин. нарежьте и подайте к столу.

3 На луковой подушке

Нарежьте тонкими перьями три крупные белые луковицы. Перемешайте лук с 0,5 ч. л. сушеного тимьяна, измельченным зубком чеснока и 1 ст. л. оливкового масла. Уложите на дно кастрюли и поставьте на средний огонь. Через 7–10 мин. влейте 1 стакан белого сухого вина. Когда закипит, уложите сверху морской коктейль, накройте крышкой и готовьте 3–5 мин. Затем перемешайте содержимое кастрюли, слегка приправьте солью и перцем. Если хотите, добавьте еще 50 г сливочного масла – тогда у вас получится еще и соус



4 Томатный чаудер

Положите морской коктейль в большую кастрюлю, влейте 2 стакана воды и поставьте на огонь. Дайте закипеть и варите 3 мин. Затем выньте морской коктейль шумовкой и отложите. На сковороде обжарьте 2 порубленные полоски бекона, 2 мин., затем добавьте 1 измельченный черешок сельдерея, 1 нарезанную луковицу и 1 измельченный сладкий зеленый перец. Готовьте до мягкости лука, затем переложите содержимое сковороды в кастрюлю с бульоном. Добавьте 500 г нарезанного картофеля. Продолжайте готовить до мягкости картофеля. Выложите в кастрюлю содержимое двух банок консервированных очищенных томатов. Готовьте 5 мин., разминая томаты ложкой. Добавьте отварной морской коктейль, прогрейте, снимите с огня, приправьте по вкусу солью и перцем. Подайте, посыпав зеленью петрушки.

5 В воке

Разогрейте в воке или большой сковороде 2 ст. л. растительного масла и всыпьте 4 мелко нарезанных зубка чеснока, а через 1 мин. добавьте морской коктейль и 0,5 ч. л. смеси французских трав. Готовьте, интенсивно перемешивая, 2 мин. Влейте 3 ст. л. соевого соуса и 2 ст. л. кунжутного масла, перемешайте. Добавьте 300 г отварной пасты среднего формата и готовьте, перемешивая, около минуты. При необходимости добавьте еще соевого соуса.

6 На шпажках

Налейте в кастрюлю 2 стакана соевого соуса, добавьте 5 ст. л. коричневого сахара и 0,5 ч. л. хлопьев перца чили. Поставьте на огонь и готовьте, пока смесь не станет густой, как кефир. Снимите с огня и дайте остыть. Морской коктейль нанижите на предварительно вымоченные в воде деревянные шпажки. Окуните шпажки в соевую смесь, поместите под раскаленный гриль и готовьте 2 мин., затем переверните и готовьте еще 2 мин. Подайте с лимоном.

7 Быстрый пирог

Возьмите 4 порционные формы для запекания. Разложите в них морской коктейль. Крупно нарежьте 2 отварные картофелины и добавьте в формы. Посыпьте солью и черным перцем. Залейте содержимое форм сметаной. Накройте формы сверху пластами готового слоеного теста, защипайте края. Сделайте в тесте несколько проколов вилкой. Сбрызните пироги растительным маслом и поставьте в духовку, разогретую до 180 °С. Готовьте 20 мин. Дайте немного остыть.

Капли в море



С одной стороны, морепродуктов нынче развелось такое количество, что не знаешь, как в них разобраться. С другой – покупаем мы почти все время одно и то же. И этот ассортимент хочется как-то разнообразить. Приправить, что ли. Соусом полить



Оливковый соус

6 порций

Что нужно:
1 банка (800 г) оливок с косточками
2 зубка чеснока
большой пучок петрушки
сок и цедра 1 лимона
1 ч. л. горчицы с зернышками
4 ст. л. оливкового масла «экстра вирджин»

Что делать:
Чеснок и петрушку измельчить. Цедру нарезать тонкими полосками. Оливки раздавить ножом, удалить косточки, половину мякоти положить в блендер. Добавить чеснок и петрушку, влить лимонный сок, размолоть до однородности. Не выключая мотор, влить тонкой струйкой масло. Оставшиеся оливки тонко нарезать. Смешать оливки, горчицу и цедру с оливковой пастой, дать постоять 30 мин., охладить. Подавать к жареным гребешкам, креветкам и кальмарам.

Ананасовая приправа с кинзой

6 порций

Что нужно:
1 средний ананас
цедра и сок 1 большого лайма
3 см свежего корня имбиря
большой пучок кинзы
4 ст. л. рисового или белого винного уксуса
1 ч. л. коричневого сахара
соль, свежемолотый черный перец

Что делать:
Ананас очистить от кожуры, вырезать середину. Мякоть нарезать мелкими кубиками и отложить, середину порезать произвольно и измельчить блендером. Стебли кинзы и имбирь мелко порубить, листья отложить. В сотейнике смешать уксус, сахар, сок лайма, стебли кинзы, имбирь и пюре из сердцевины ананаса. Довести до кипения, готовить 3 мин. Снять с огня, положить цедру, кусочки ананаса, соль и перец. Когда полностью остынет, добавить измельченные листья кинзы. Подавать к креветкам, гребешкам и омарам на гриле.

Винный соус с тархуном

6 порций

Что нужно:
1 стакан сухого белого вина
100 г сливочного масла
1 средняя луковица шалота
3 зубка чеснока
2 веточки тархуна
соль, черный перец

Что делать:
Шалот и чеснок измельчить. У тархуна удалить стебли, листочки мелко порубить. Влить вино в сотейник, выпарить наполовину, остудить. В сковороде растопить масло, положить шалот и чеснок, готовить на небольшом огне, помешивая и не допуская изменения цвета, 5–7 мин. Добавить тархун, соль и перец, перемешать. Влить вино и готовить, помешивая, 1 мин. Подавать с кальмарами, каракатицами и осьминогами или белой рыбой.

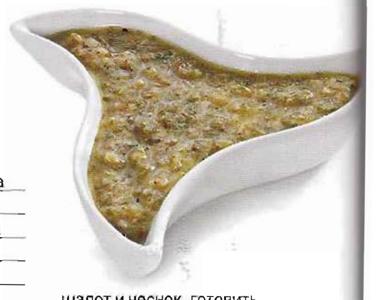


Фото: Игорь Савкин



Соус чили с копченой паприкой

6 порций

Что нужно:
- 250–300 г острых красных свежих перцев чили
- 5–7 зубков чеснока
- 2 ст. л. готового томатного соуса
- 1 ч. л. красного винного уксуса
- 4 ст. л. оливкового масла
- 1/2 ч. л. молотой зиры
- 1/2 ч. л. молотой копченой паприки
- соль

Что делать:
Чеснок раздавить и порубить. Перцы нарезать колечками, вместе с семенами положить в блендер. Добавить чеснок и остальные ингредиенты, кроме масла и соли. Смолоть до однородности. Не выключая мотор, тонкой струйкой влить масло. Приправить солью, дать постоять 1 ч в холодильнике. Подавать к кальмарам, ракушкам и белой рыбе.

Соус с виски

6 порций



Что нужно:
- 5 желтков
- 100 г сливочного масла
- 3 ст. л. виски
- 100 мл сливок жирностью более 30%
- соль, свежемолотый белый перец

Что делать:
В жаропрочную миску положить желтки, влить виски и сливки, смешать венчиком до однородности. Поставить на водяную баню, на треть наполненную слабо кипящей водой. Добавить нарезанное маленькими кубиками масло и готовить, все время помешивая, пока соус загустеет до такой степени, что перестанет стекать с обратной стороны ложки. Приправить солью и перцем. Подавать теплым к жаренным на гриле омарам, лангустам, лангустинам, гребешкам и красной рыбе.

Соус с васаби

6 порций

Что нужно:
- 1 стаканчик (125 г) натурального йогурта
- 1/2 стакана майонеза
- 1–2 ч. л. пасты васаби
- 2 см свежего корня имбиря
- 1 ст. л. соевого соуса
- сок четвертинки лимона

Что делать:
Имбирь натереть на мелкой терке. Смешать йогурт с лимонным соком, взбить. Майонез смешать с васаби, тертым имбирем и соевым соусом. Перемешать йогуртовую смесь с майонезной. Поставить соус в холодильник минимум на 1 ч. Подавать к сырой рыбе и морепродуктам, особенно сладким креветкам, гребешкам и кальмарам.



Архитекторы вкуса

Десять лет назад, когда испанский ресторан El Bulli был назван лучшим в мире, никто, кажется, и предположить не мог, что этот факт окажет такое влияние на повседневную жизнь простых каталонцев. Высокая кухня с той поры – а шеф El Bulli Ферран Адриа прославился именно благодаря своим авангардным опытам – стала здесь национальным увлечением

«Я даже не думал, – рассказывает Ферран Адриа, – что все так обернется. Что я, например, буду давать кому-то интервью. Но когда ко мне на улицах стали подходить дети, чтобы сфотографироваться, я вдруг почувствовал, что у меня появилась социальная роль».

Мы беседуем на гастрономическом форуме в Жироне, столице одноименной каталонской провинции. За несколько лет своего существования он превратился в одно из заметных событий ресторанного мира. Здесь собираются именитые повара, производители современной техники и биологически чистых продуктов, журналисты из разных стран. Но чуть ли не главное внимание обращают на себя посетители: семьи, вышедшие «в свет» в полном составе, группы школьников, домохозяйки, парни и девушки, заранее занимающие места на мастер-классах... Публика, явно не имеющая к происходящему профессионального отношения, но просто интересующаяся гастрономией – как другие интересуются голливудской жизнью. И это лишний раз подтверждает: в Каталонии высокую кухню воспринимают по-особому.

Ближе к звездам

«Однажды мы с братьями сидели и думали, как много процессов можно совместить в приготовлении одного блюда, – говорит Жоан Рока. – Увлекшись, мы стали изобретать самый сложный в мире десерт: крем и желе, мармелад, хрустящие лепестки, нуга, мороженое и теплая карамель, острый чили, горьковатый грейпфрут... Время от времени кто-то из нас вспоминал еще про какую-нибудь операцию, и в итоге десерт получился из пятидесяти разных по способу приготовления элементов».

Жоан Рока вырос на творчестве Адриа: он один из поколения молодых шефов, которые работают в своем жанре, но про-



Ферран Адриа

Про Феррана Адриа знают, кажется, все. Десять лет назад его ресторан El Bulli в местечке Росес впервые назвали лучшим в мире (с тех пор он завоевывал это звание еще много раз подряд, в частности, в этом году авторитетный британский журнал Restaurants Magazine снова отдал ему первое место). Адриа стал основоположником авангардной кухни – его смелые эксперименты с формой и содержанием блюд принесли ему оглушительный успех у критики и абсолютное поклонение каталонцев. Сегодня El Bulli работает три месяца в году, а остальное время его создатели трудятся в лаборатории, препарируя новые вкусы. Попасть в ресторан можно только по брони, которую, в свою очередь, можно только выиграть. Газеты сообщают: в прошлом году El Bulli получил 2 миллиона заявок на 8 тысяч мест. Адриа уточняет, что места разыгрываются в лотерею по правилам: 50% испанцам, 50% иностранцам, 50% уже побывавшим здесь, 50% новичкам.

Братья Рока

Братья Рока – Жоан, Жозе и Жорди – самые яркие представители поколения каталонских шефов, пришедших вслед за Адриа. Рока делают винную кухню – вино у них обязательно участвует в процессе создания блюд. Но, к примеру, «устрица в шабли» – это не просто моллюск в вине, а устрица с чистым вкусом шабли, который экстрагируется и придается ей сложнейшим технологическим способом. Рока – исследователи и просто мальчишки, которым очень нравится техника, они день и ночь пропадают в своей похожей на андронный коллайдер лаборатории. И еще они шоумены: на мастер-классе работают как иллюзионисты. Жоан – шеф-повар, Жорди – кондитер, а Жозе занимается вином. В их ресторан El Celler de Can Roca в окрестностях Жироны попасть с улицы тоже невозможно, хотя шансы чуть больше, чем в El Bulli.

На фото: Жоан и Жозе Рока



должают авангардную линию мастера. Многие из них сами уже достигли таких высот, что вполне могут считаться символами Каталонии – как братья Рока. Их ресторан El Celler de Can Roca в Жироне имеет две звезды «Мишлена», и ведутся разговоры, что вот-вот будет третья. Если это случится, трехзвездочных ресторанов в Каталонии станет четыре – больше, чем во всей остальной Испании.

Жорди Крус – еще один молодой, но уже прославившийся каталонский шеф. Два его ресторана – Estany Clar и L'Angle – получили по мишленовской звезде, а сам Жорди выпустил книгу о логической кухне: в ней использование тех или иных технологий объясняется просто и ясно, одним словом, логично. Дегустационный сет от Круса – это десять блюд, иллюстрирующих самые эффектные приемы: от приготовленного в вакууме осьминога с ароматом копченого бука и тыквенного супа с цитронеллой до тающего во рту ягненка, тушенного в течение нескольких часов при температуре 50 °С.

Всегда ли каталонцы были такими продвинутыми кулинарами или стали ими за последние десять лет? Организатор форума в Жироне Пеп Палау, главный знаток предмета в своей стране, на этот вопрос отвечает так: «Наша гастрономия обрела всемирную известность действительно благодаря креативной кухне Феррана Адриа. Но за ним есть много хороших шефов, которые, разумеется, работали и до него. Креативная кухня – она ведь для узкого круга. Остальное – для всех ценителей гастрономии». И правда: в Каталонии 41 мишленовский ресторан, но очевидно, что интересная кухня этим списком не ограничивается.

С миру по нитке

То, что шефы превратились в знаменитостей, вполне логично и, в некотором смысле, проистекает из «социальной миссии» Адриа. В Каталонии дух гастрономического авантюризма проник, кажется, повсюду. Люди самых разных профессий стремятся внести свой вклад в то, чтобы каталонская кухня стала самой-самой в мире – еще один, как и бесконечное строительство собора Саграда Фамилия, объединивший нацию «проект».

Вот крупный банк выкупает помещение старинного монастыря в часе езды от Барселоны и отдает его под исследовательский центр (под руководством угадайте кого). Этот центр Alicia – кстати, единственный такой в Европе – похож на настоящую алхимическую лабораторию: сферификаторы, дистилляторы и прочая утварь для экспериментов с жидким азотом, инфузиями и хромотерапией. Здесь не только ищут новые пути обработки продуктов, но и изучают влияние разных ингредиентов на здоровье. На все это можно посмотреть (с экскурсией, конечно). Чести кормить тех, кто приезжает в Alicia, удостоился Жорди Крус: его L'Angle располагается как раз в монастырском комплексе Mt Saint Bennet.

Другой проект стартовал при поддержке государства, он называется «гастрономические группы». Молодые повара объединяются и отдаются под патронаж какому-либо известному шефу – чтобы тот поскорее дотянул молодежь до своего уровня. Сегодня таких групп в Каталонии шестнадцать, у каждой свой узнаваемый стиль. В них часто входят не только рестораны, но и фермеры – ведь многие шефы теперь используют не просто биологически чистые продукты, но продукты «нулевого километра», другими словами, то, что растет в зоне досягаемости. (Кстати, Ферран Адриа позволяет производителям экопродуктов бесплатно использовать свое имя в рекламе.) Я поинтересовалась у Пепа Палау, кто был инициатором «гастрономических групп», и он рассказал, что первые две появились стихийно, еще в конце 90-х, а настоящее движение началось в 2000-х, и тогда уже правительство стало активно его поддерживать.

Примеров таких «инициатив на местах» в Каталонии немало. Представьте, семья в течение века пекла простые вкусные бисквиты, а несколько лет назад взялась

за производство эссенций: в непрозрачных бутылочках хранятся две сотни вкусов от ревеня и дамасской розы до бекона и морских ежей. Премьера сезона – красочная «палитра», своеобразный тренажер для начинающих: все ароматы в мини-баночках, специально для химиков, у которых руки чешутся смешать запах тирамису, фиалки и копченого лосося и посмотреть, что получится.

Чуть позже, прогуливаясь по жиронским улочкам, я захожу в лавку мороженщика – и вижу на витрине мороженое со вкусом креветок из Паламоса, козьего сыра из Радикьеро, сычуаньского перца, черных оливок, зеленого кардамона, риса, арманьяка, маскарпоне с кавой... Все, кроме, кажется, простой ванили. Но я даже не удивилась – такая в Каталонии мода. Все увлеклись «архитектурой вкуса».

Барселона и далее везде

Именитые рестораны в Каталонии раскиданы по приморским городкам, по деревушкам в глубине провинции. Иногда заведение и вовсе оказывается посреди чистого поля, в лавандовых зарослях, и даже становится удивительно, как его отыскали анонимные инспекторы компании «Мишлен»? Для каталонцев это не проблема – ехать на машине полчаса-час, чтобы отменно поужинать. Для туристов в принципе тоже: машину арендовать проще простого, список ресторанов выдадут в любом туристическом офисе.

А для тех, кто хочет, чтобы все было поблизости, всегда остается Барселона. Каталонскую столицу сегодня называют среди самых продвинутых в смысле кулинарии городов мира, и это означает, что здесь не просто вкусно кормят – в Барселоне можно познакомиться с последними гастрономическими тенденциями. Скажем, с бистрономией: молодые шефы открывают демократичные заведения и предлагают высокую кухню в варианте light, остроумную и креативную, по ценам от 12–15 евро за ланч. Такие бистро (большинство находится в модернистском квартале Эшамоле: Gresca, Hisop, Catalina, Embat) всегда полны молодой публикой, в них порой стоят очереди, а слухи об очередном сете стремительно разлетаются по сарафанному радио.

Но бистрономия – интернациональное явление, в этом жанре уже успели отметиться многие известные шефы вплоть до Гордона Рамзи, а в Барселоне есть и свои собственные тренды. Например, такой повар, сделавший себе имя в «высоком штиле», открывает ресторан традиционной каталонской кухни. Подобный проект Карлоса Кача – стильная таверна Fonda Caig с меню из переосмысленных «бабушкиных» блюд – стал огромным успехом. Практически одновременно с ним открыл свой ресторан национальной кухни другой мишленовский «лауреат» – Ферми Пуч, шеф ресторана Drolma.

А самый глобальный проект – с любовью ко всем гостям Каталонии! – запустили этой весной, и продлится он до сентября. Называется – «Коста-Брава меню». Лучшие повара (под предводительством опять же догадайтесь кого) выбрали сорок самых типичных для Каталонии блюд. Это, допустим, утка с грушами, инжиром, медом и репой, треска со смородиной, яйцами и рататуем, кролик с улитками, фаршированный кальмар. Блюда объединили в специальное меню и предложили ресторанам поучаствовать (их набралось около ста). Никаких рекомендаций по приготовлению не выдавали, то есть каждое заведение готовит каталонское меню в своем собственном стиле.

Если вы, отдыхая на побережье, увидите на двери ресторана знак «100 лет Коста-Брава», это будет означать, что здесь подают все сорок блюд, которыми гордится страна. Как говорится, не проходите мимо!

Елена Голованова

Благодарим туристическое представительство Каталонии за организацию поездки в Жирону



Карме Рускайеда

Карме – колоритная, как героини Альмодовара, сеньора в годах – настоящая легенда Каталонии. У Карме ресторанчик Sant Pau в Санте-Поль-де-Мар, недалеко от Барселоны. Все вроде бы просто: семейный бизнес – Карме готовит, ее муж заправляет делами, ресторанчик устроен на старой вилле с садом, а кухню можно определить как традиционную; очень пристальное внимание уделяется продуктам – они почти все местные, от соседей Карме. В чем легендарность Карме и за что ресторану Sant Pau присвоены почетные три звезды? Дело в том, что по исполнению ее кухня невероятно сложная и интересная. Вам выносят на тарелке «планету» – некую сферу, в которой угадываются моря и континенты, и над этой планетой плавают белые облака. Тут не то что не поймешь, как это сделано – не поймешь даже из чего. Напустить туману в еду любят и японцы: два года назад открылся – и тут же получил две звезды – ресторан Карме Рускайеды в Токио.

Устроим кабак

Вот-вот начнется сезон молодых кабачков, когда их так много и они так дешево стоят, что буквально не знаешь, куда их девать. Мы знаем! Этот суп можно делать и из обычных кабачков, и из цукини, он понравится и эстетам, и любителям простой здоровой еды

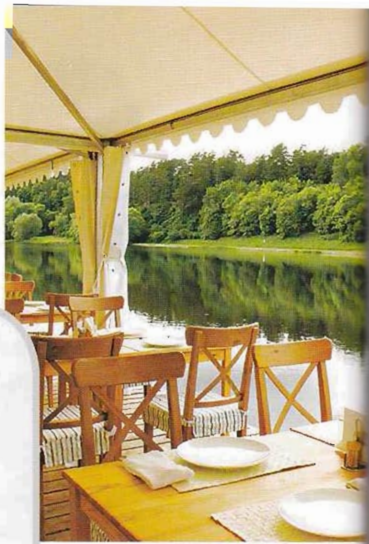


Суп из цукини с карри

4–6 порций

Что нужно:
- 1 л овощного бульона или воды
- 4 средних цукини
- 2 средние картофелины
- 2 небольшие луковицы
- 2 зубка чеснока
- 200 мл сливок жирностью не меньше 20%
- 4 ст. л. сливочного масла
- 1 ст. л. оливкового масла «экстра вирджин»
- 3 ст. л. порошка карри
- соль, свежемолотый черный перец

Что делать:
Картофель, 3 неочищенных цукини и лук мелко нарезать, чеснок измельчить. В кастрюле с толстым дном растопить 3 ст. л. сливочного масла, положить лук, готовить на небольшом огне, все время помешивая, примерно 5 мин. Добавить чеснок и карри, готовить еще 10 мин. Затем положить картофель, влить чуть теплый бульон или воду, довести до кипения и варить без крышки 15 мин. Добавить нарезанные цукини, варить еще 7–10 мин. Посолить, поперчить, взбить суп блендером до однородности, постепенно вливая сливки. Прогреть, но не кипятить, сохранять теплым. Оставшийся цукини, не очищая, нарезать тонкими длинными полосками. В сковороде нагреть оливковое масло с оставшимся сливочным, на сильном огне быстро обжарить полоски цукини до мягкости, помешивая, 1 мин. Приправить солью и перцем. Разлить суп по тарелкам, выложить в каждую обжаренную соломку цукини, посыпать измельченной зеленью и подавать немедленно – или же остудить, поставить в холодильник на 2 ч и подавать холодным.





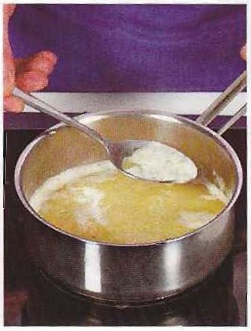


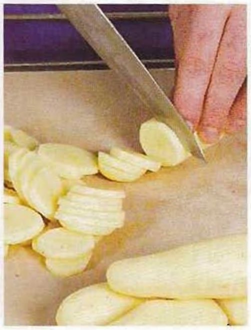
Картофель «Анна» со свининой

Когда речь заходит о французской классической кухне, воображение подсказывает прежде всего что-нибудь очень дорогое – фуа-гра, гребешки «сен-жак», трюфели. Но классика совсем не обязательно должна стоить бешеных денег. Например, картофель «Анна», вкусный, питательный и прекрасный в своей простоте и доступности









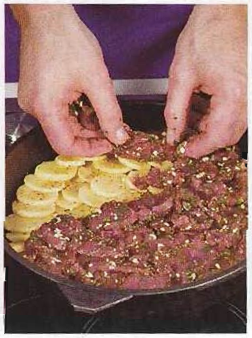
1 Сливочное масло нарезать небольшими кусочками, положить в сотейник с толстым дном, поставить на слабый огонь. Когда масло полностью растопится, тщательно снять ложкой пену и хлопья, образующиеся на его поверхности в процессе нагрева. Снять сотейник с огня, отставить.

2 Картофель очистить, нарезать кружками толщиной 3 мм (это удобно сделать очень острым шефским ножом, при помощи терки-мандолины или кухонного комбайна со специальной насадкой). Нарезанный картофель промыть холодной водой и тщательно обсушить бумажными полотенцами.

Что нужно:

1,2 кг молодого картофеля
400 г свиной вырезки
250 г сливочного масла
4 зубка чеснока
100 г зелени петрушки (большой пучок)
1 ч. л. свежемолотой зиры
соль, свежемолотый черный перец
сметана и сливочный хрен для подачи



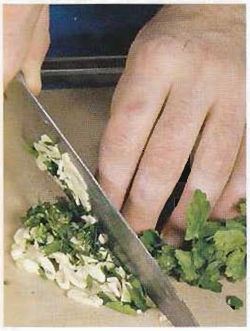


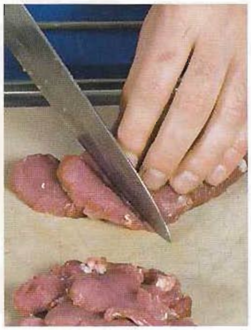


6 Уложить на дно сковороды в растопленное масло один слой нарезанного картофеля, укладывая картофель слегка внахлест. Поставить сковороду на минимальный огонь и сразу же продолжить укладку картофеля, делая это максимально быстро и аккуратно.

7 Когда будет выложена половина картофеля, слегка посыпать его солью и перцем, а затем выложить поверх нарезанную и приправленную свинину. После этого уложить оставшийся картофель, слегка приправляя каждый слой солью и перцем. Полить оставшимся растопленным маслом и снять с огня.

8 Смазать растительным маслом крышку или тарелку чуть меньшего диаметра, чем используемая сковорода. Накрыть ею картофель в сковороде, плотно прижать. Накрыть сковороду ее собственной крышкой и поставить на решетку, находящуюся в верхней части духовки. Под решетку поместить противень для стекающего масла.



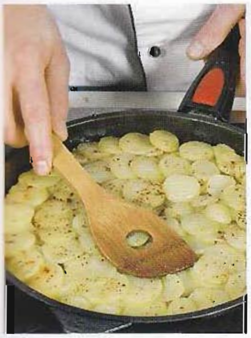




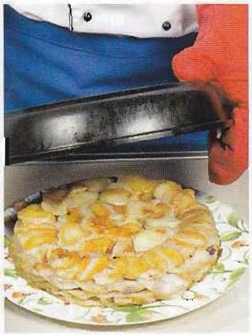
3 Отделить листья петрушки от стеблей (стебли здесь не понадобятся). Очистить чеснок, уложить зубки на разделочную доску и слегка раздавить плоскостью ножа. Высыпать поверх чеснока листья петрушки. Мелко порубить вместе чеснок и петрушку.

4 Вырезку тщательно обсушить бумажными полотенцами. Острым ножом нарезать поперек мышечных волокон тонкими ломтиками. Сложить в большую миску. Добавить смесь чеснока и петрушки, зиру, 0,5 ч. л. свежемолотого черного перца и 0,5 ч. л. соли. Перемешать, чтобы мясо равномерно покрылось приправами.

5 Разогреть очищенное сливочное масло. Разогреть духовку до 220 °С. Взять сковороду с толстым дном (лучше всего чугунную с антипригарным покрытием) диаметром 20–22 см и налить в нее масла слоем 5–6 мм.







9 Готовить 20 мин. Затем снять обе крышки и с силой, но очень аккуратно прижать картофель при помощи лопатки. Вернуть в духовку и готовить без крышки до образования румяной корочки, еще 20–25 мин.

10 Когда блюдо приготовится, достать сковороду из духовки, дать остыть в течение 5 мин., накрыть и слить невпитавшееся масло.

11 Для подачи к столу перевернуть сковороду на большую тарелку и, слегка постукивая по дну, выложить на блюдо. Нарезать ломтиками. Подать со сметаной и сливочным хреном.



Александр Ильин, редактор отдела рецептов журнала «Гастрономъ»:

– Картофель «Анна» представляет собой прежде всего простейший картофельный пирог, и важно понимать, что он в любом случае должен оставаться именно картофельным пирогом. Помимо этого понимания существуют и другие условия успеха. Во-первых, надо ответственно подойти к выбору главных ингредиентов – картофеля и масла. Картофель должен быть молодым (причем именно мускулистым юношей, а не крошечным пухлым ребенком) и воскового сорта. Разваристая картошечка, при всем уважении, здесь решительно не подходит. Ищите в магазине или на рынке круглые, почти белые или продолговатые желтые клубни. Купив, не поленитесь отварить один клубень на пробу, в готовом виде он обязан уверенно сохранять форму. К маслу также следует отнестись внимательно, и даже не столько к покупке, сколько к подготовке. В итоге у вас должен остаться чистый молочный жир, без пены, без хлопьев, короче говоря, без каких-либо примесей. И необходимо правильно выбрать оборудование. Ходят слухи, что для «Анны» изобретена специальная посуда, но наша рекомендация – вне всякого сомнения, уважаемая чугунная сковорода. Купите. Не пожалеете.

Редиссимо!

Такой маленький, скромный овощ, а сколько несет позитива! Ведь всем ясно: если на прилавках появилась круглая пурпурная редиска – значит, пришли настоящие теплые дни, конец холодам, авитаминозу и зимне-весеннему скверному настроению

Разыграть комбинацию

И действительно, кто же не знает рецепт самого долгожданного на свете салата? Мелко нарезанные огурцы, редиска, молодой укроп и зеленый лук, заправленные сметаной, – эта комбинация, как и ландыши, «светлого мая привет» (а заодно и июня, потому что на своих грядках, да еще после такой холодной весны, редис появится только в начале лета). Она подвергается изменениям и дополнениям и кочует из блюда в блюдо, передавая им энергию солнца. Одни любят смешать тертый редис с творогом, чесночком, зеленью и завернуть эту смесь в лаваш или салатные листья. Другие мелко режут яйца, редис, зеленый лук и укроп, добавляют маринованные шампиньоны или горошек и поливают какой-нибудь салатной заправкой. Третьи отдают предпочтение витаминному напитку из кефира, в который добавили тертый редис, пару столовых ложек зелени и щепотку соли. И всему редис придает не только терпкость, но и красивый, насыщенный цвет.

Для тех, кто регулярно испытывает нехватку витаминов, редис – просто находка. Природа наделила его большим количеством витаминов В и С и минеральных солей, а кроме того, в нем содержатся редкие горчичные масла, обладающие антисептическими свойствами. Поэтому вместо того, чтобы утолять внезапный голод очередным шоколадным батончиком, лучше почаще хрустеть свежей сочной редиской. С нею даже дежурный бутерброд можно обыграть так, что он превратится в лакомство: взять, к примеру, пару столовых ложек сливочного сыра, смешать с чайной ложкой хрена, намазать на хлеб, накрыть ломтиком любимой ветчины, сверху положить кружки редиса – вуаля! Надо сказать, что редис вообще удачная пара для многих кремообразных продуктов – мягкой брынзы, хумуса, арахисового масла. Вместе они составят оригинальную основу для бутербродов и сэндвичей, которую всегда можно дополнить тем, что есть под рукой.

От простого к сложному

Обычно редис подают на стол как закуску или гарнир, и мало кто отваживается на более мудреные рецепты, в которых редиска – персонаж уже не второстепенный. Как-то непривычно ее варить-тушить! Но мы попытаемся убедить вас, что редис – овощ отнюдь не тривиальный.

Возьмите, например, 150 г редиса, разрежьте на четвертинки, смешайте со 100 г свежих промытых ростков сои, парой нарезанных кубиками огурцов, мякотью арбуза или дыни, горстью салатных листьев и щепоткой жареного миндаля, заправьте смесью из 1,5 ч. л. меда, 3 ст. л. масла грецких орехов, 1 ст. л. яблочного уксуса, посолите-поперчите и получите освежающий салат, идеальный для жаркой поры.

Или вот овсяный суп с редисом. В литр кипящей подсоленной воды всыпать стакан геркулеса, довести до кипения, добавить штук 10 мелко нарезанных вместе с ботвой редисок, снова довести до кипения, после чего дать настояться минут 15, а потом подавать на стол со сметаной и зеленым луком. Отличная альтернатива для тех, кому окрошка уже поднадоела.

А из ботвы редиса получится даже пудинг! Для этого 1 стакан гречневой крупы замачивают в холодной воде на 1–2 часа, ботву мелко режут и укладывают на дно формы. Сверху выкладывают замоченную крупу, ставят в духовку, разогретую до 230 °С, на 10 минут, после чего достают, вливают взбитую смесь из стакана молока и 2 яиц и отправляют в духовку еще на 15–25 минут. Этот пудинг можно сделать и соленым, и сладким.

Роллы из семги с творогом и редиской

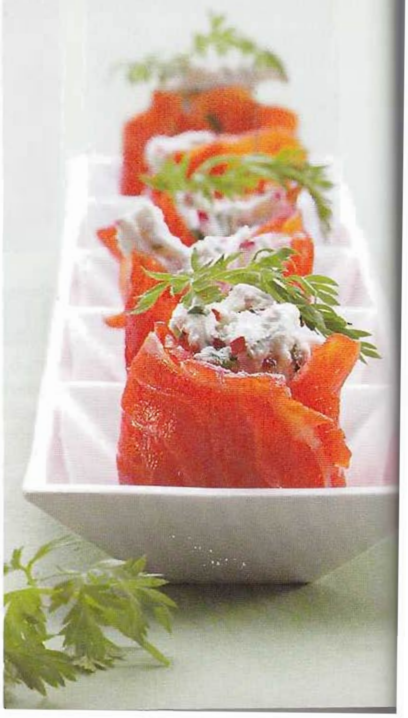
4 порции

Что нужно:

- 4 тонких широких ломтика малосольной семги
- 100 г редиски
- 100 г некислого творога
- 4 небольших пера зеленого лука
- 4 ст. л. сливок жирностью не менее 20%
- 1 ч. л. лимонного сока

Что делать:

Редиску и зеленый лук измельчить, перемешать с творогом. Сливки взбить с лимонным соком, добавить в творожную смесь. Взбить до однородности. Ломтики семги разложить на рабочей поверхности, на край каждого ломтика уложить четверть смеси, скатать в рулет. Закрепить рулеты шпажками. Подать, уложив на тост из черного хлеба, на ржаной хлебец или просто так.



Салат из редиски и груши с зернами граната

4 порции

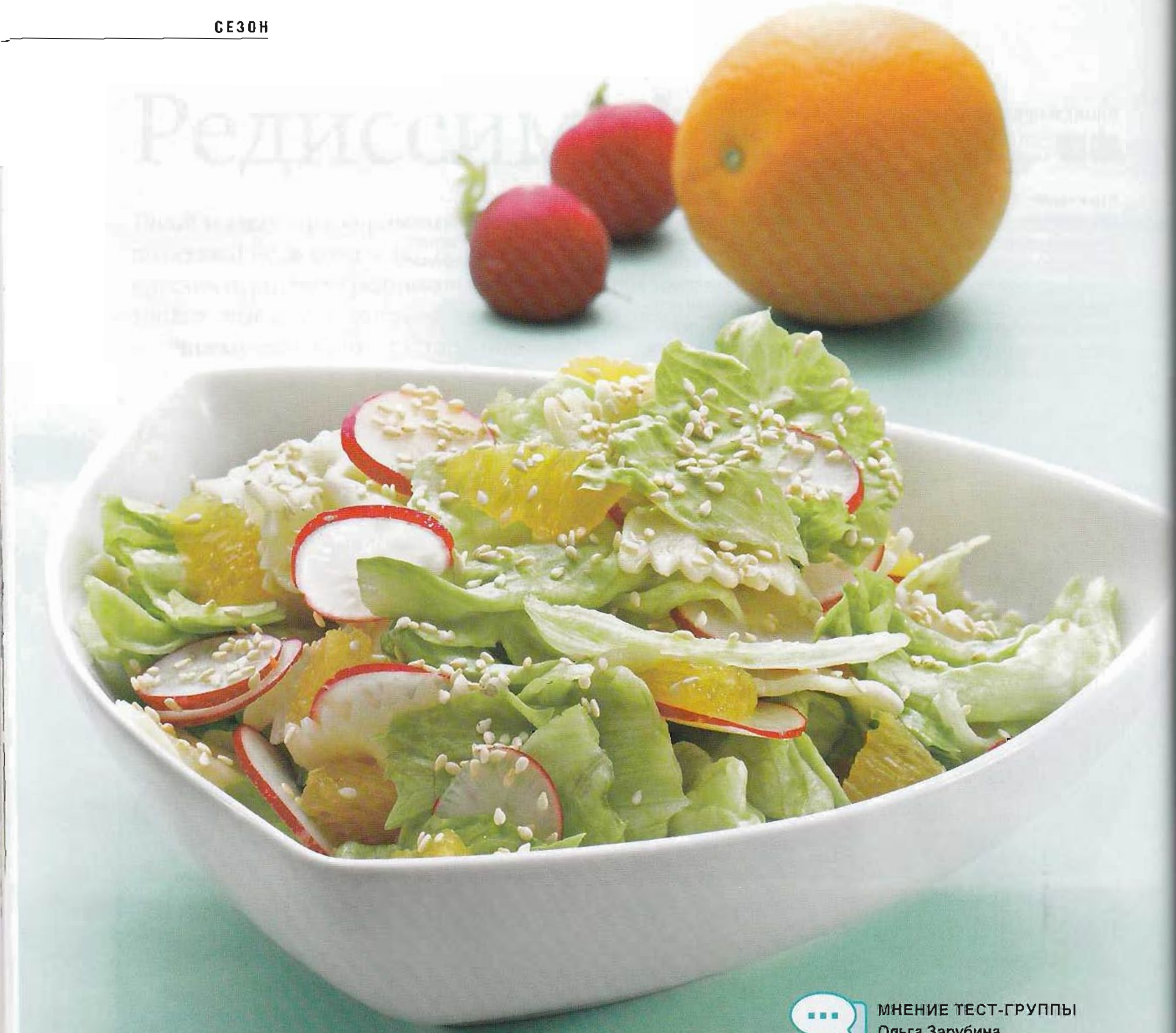
Что нужно:

200 г редиски
2 твердые груши
небольшой пучок шпината
небольшой кусочек пармезана
2 ст. л. оливкового масла
зерна половины граната

Что делать:

Редиску нарезать небольшими кусочками. Груши очистить от сердцевины, затем тонко нарезать ломтиками. Для заправки пармезан натереть на мелкой терке, перемешать с маслом. У шпината удалить стебли, листья уложить в миску, добавить редиску и грушу, полить заправкой, перемешать, разложить по тарелкам. Посыпать зернами граната.





Салат из фарфалле и редиски с кунжутом

2–4 порции

Что нужно:

200 г пасты фарфалле
150 г редиски
100 г салата айсберг
1 апельсин
1 ст. л. темного кунжутного масла
1 ст. л. слабо обжаренных семян кунжута

Что делать:

Пасту отварить согласно инструкции на упаковке, откинуть на дуршлаг, обсушить, вернуть в кастрюлю, добавить кунжутное масло, перемешать и остудить. Редиску тонко нарезать кружками. Салат крупно нарвать руками. Апельсин очистить, разобрать на дольки, удаляя пленки, затем нарезать небольшими кусочками. Аккуратно перемешать остывшую пасту, редиску, салат и кусочки апельсина. Разложить по тарелкам, посыпать кунжутом и подать.

МНЕНИЕ ТЕСТ-ГРУППЫ
Ольга Зарубина

Кунжутное масло лучше всего «раскрывается» при тепловой обработке. При добавлении в горячую пасту оно к месту, но когда паста остывает, то теряется и весь его аромат. Так что этот салат надо съедать сразу же, еще теплым, или заменить кунжутное масло на оливковое. Еще один выход – заправить остывший салат теплой заправкой: кунжутное масло прогреть в сковородке, добавить кунжут и сразу выключить. Немного остудив, полить салат. Сочетание холодной пасты и теплого соуса сделает вкус блюда еще более насыщенным.

Тартинки с редиской и сулугуни

4 порции

Что нужно:

- 400 г готового слоеного теста
- 200 г сыра сулугуни
- 100 г редиски
- горсть листьев руколы
- 1 ст. л. оливкового масла «экстра вирджин»
- 1 ст. л. лимонного сока
- щепотка соли

Что делать:

Раскатанное тесто разрезать на 4 квадрата, уложить на смазанный маслом противень. Наколоть вилкой, оставив нетронутыми края шириной 2 см. Сулугуни нарезать маленькими кубиками, разложить на тесто. Поставить противень в духовку, разогретую до 200 °С. Готовить 20 мин. Тем временем редиску тонко нарезать, листья руколы нарвать руками, перемешать, добавить масло и лимонный сок, приправить солью и перемешать еще раз. Готовые тартинки достать из духовки, немного остудить, затем разложить сверху салат и немедленно подавать.



И вершки, и корешки

Досадно, но факт: редиской в мае-июне пренебрегает только нехороший человек, а вот ее сочную ботву употребляют в кулинарных целях намного реже. Более того, многие вообще не знают, что она съедобна. А ведь в зелени редиса витамина С больше, чем в самом корнеплоде. Вкус у нее острый, терпкий, пряный. Особенно хороша ботва ранней, весенней редиски – она нежесткая и в ней почти нет горечи.

Листья редиса можно использовать как основу для салата – вместо, допустим, руколы, а можно варить из нее зеленые щи, как из щавеля. Если вы – любитель окрошки, то почему бы не попробовать добавлять рубленую зелень редиса вместе с петрушкой и зеленым луком? В старину, между прочим, так всегда и делали. Нельзя забывать и про ботвинью во всех ее вариациях: листья редиса в ней ой как хороши! А французы, известные своей страстью ко всякого рода изыскам, обжаривают ботву на оливковом масле и готовят с ней омлет. И пусть кто-то скажет, что получается хуже, чем со шпинатом!

Время выбирать

Бывает, надкусишь редиску, а она или слишком рыхлая, или слишком горькая, или слишком мягкая – сплошное разочарование. Чаще всего дело в сорте. У так называемого «европейского» редиса корнеплоды небольшие – весом 10–30 граммов, по цвету он может быть и белым, и розовым, и красным, и желтым, и пестрым, да и формы самой различной – овальной, веретеновидной, цилиндрической. Европейский редис вызревает рано, а потому первым попадает к нам на стол с прилавков и грядок. В нем самая большая концентрация полезных веществ, и по вкусу он вряд ли разочарует, разве что слишком ядреный будет, но вот хранится такой редис, увы, недолго.

Другая разновидность редиса – китайский. Его плоды, как правило, крупнее, белые, розовые и красные, только округлой или цилиндрической формы. Витаминов в них меньше, зато он отлично хранится, легче переносит транспортировку, и именно он круглогодично продается в наших супермаркетах.

Выбирая редис на рынке, обращайте внимание на то, чтобы корнеплоды были твердыми, с живой, свежей ботвой. На редиске ни в коем случае не должно быть никаких черных точек – они свидетельствуют о том, что редис выращен не без химикатов или о том, что он начинает портиться.

Дома редис следует хранить в холодильнике. С ботвой он останется свежим 4–5 дней, а если зелень срезать и положить овощ в пакет с отверстиями, то он спокойно пролежит 2–3 недели. Перед употреблением уже мытый и очищенный от хвостиков редис рекомендуется положить примерно на час в холодную воду, тогда хрустеть он будет очень аппетитно!

Анна Каминская



Олег Скрипка

Один из популярнейших украинских артистов. Шоумен и певец. Патриот и космополит. Семь лет прожил во Франции. Недавно побывал в Москве и устроил в клубе Gogol шумные этнодиско «Вечорниці» в честь 200-летия автора «Вечеров на хуторе близ Диканьки»



Во Франции я прославился как кулинар. Устраивал музыкально-гастрономические вечера, где пел русские и украинские песни и предлагал горилку с салом, борщ и котлеты с гречкой. Для французов это суперэкзотика, больше, чем для нас африканские блюда или суши.

Своим друзьям – группе «Аукцыон» – я подарил однажды на день рождения квадратный метр сала. Ушел на сцену выступать. Вернулся за кулисы – от сала не осталось ни грамма!



В Париже из-за консервантов я заработал гастрит и там же вылечил его, начав правильно питаться. Стал готовить борщ, сырники, лепил вареники и пельмени. Звонил маме, узнавал рецепты, выспрашивал детали. Параллельно с украинской кухней осваивал и французскую. Еще я стал пить красное сухое вино, и проблемы с желудком решились сами собой.

В свое время мне приходилось много времени проводить на кухне. Даже праздничные обеды готовил. Сейчас стряпней занимаюсь довольно редко. Просто времени не хватает. Честно говоря, навыки уже теряются…



Когда-то я был убежденным вегетарианцем, на мясо просто не мог смотреть! Если приходилось случайно его съесть – например, в супе, то мне становилось плохо. Сейчас обожаю баранину. Баранина для меня – просто бомба!



Кофе? Уже вторую чашку я выпиваю с трудом, но зато в течение дня пью три-четыре чашки зеленого чая.

Я не люблю бытовые шутки. Случалось, что вместо микрофона мне подсовывали… кукурузу! Это техникам смешно, а мне и зрителям – нет.



Я никогда не скатывался до того, чтобы покупать замороженную пиццу, разогревать в микроволновке и есть такую жуть!

Я – человек неорганизованный, мне сложно следовать диетам. Я не в состоянии неделю есть одно, а не есть другое и при этом взвешивать еду на весах. По мне, лучше выработать собственную диету, чем следовать кем-то придуманной схеме.



Люблю виски! А вот водку не пью. Для меня водка – абсолютно безвкусный химический алкоголь. Для моей натуры это слишком грубо. Но иногда могу выпить самогонки. Люблю экзотический для нас напиток сидр. Он имеет все прелести пива плюс пахнет яблоками. Очень вкусный!



Когда я возвращался в Париж из Киева и вез с собой соленые огурцы, гречку, хлеб и сало, таможенники недоумевали: «Контрабанда?»



Когда бывшего президента Туниса Хабиба Бургибу попросили дать определение Магриба, он ответил, что в песках Ливии с севера на юг проходит воображаемая линия. К востоку от нее живут те, кто ест рис, а к западу – те, кто ест кускус. Вот там, где едят кускус, мол, и находится Магриб

Там, где заходит солнце

Когда переезжает китайская семья, то на коробке с пароваркой для риса ставится жирный крест – чтобы на новом месте сразу найти посуду для главной китайской еды. В Северо-Западной Африке, страны которой – Тунис, Алжир, Марокко и Ливию – собирательно называют Магрибом (что с арабского переводится просто как «запад»), таким же неотъемлемым предметом кухонной утвари служит так называемый «кускусьер». И трудно переоценить его роль для народов Магриба, потому что кускус – это их все.

Среднемагрибская семья пускает кускусьер в дело через день. Приспособление просто, как все гениальное, и состоит из кастрюли с перфорированной перегородкой. Вниз кладут мясо или овощи, а на перегородку – собственно кускус (крупа на основе манной, обычно из твердых сортов пшеницы) и ставят на огонь. От пара, поднимающего от мяса или овощей, кускус разбухает и пропитывается их ароматом.

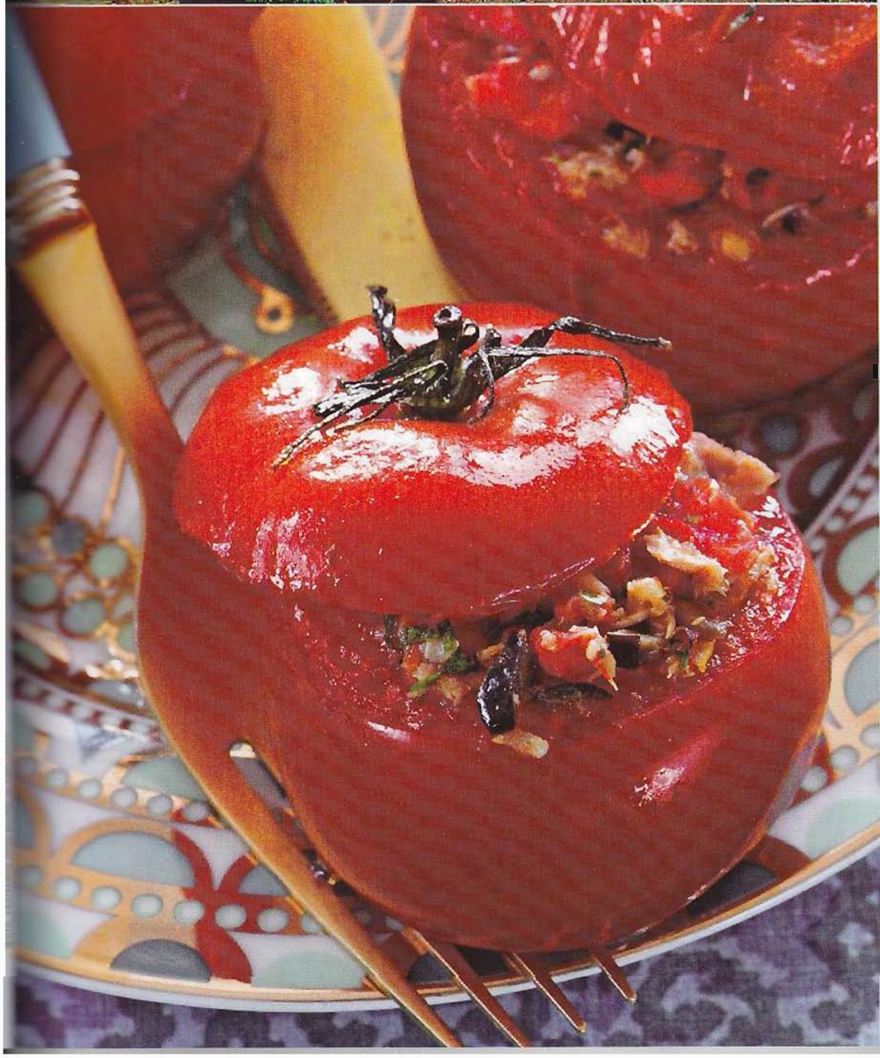
У алжирцев кускус называется «та'ам», в то время как в остальном арабском мире это слово означает просто «еда». Для северных африканцев кускус является чуть ли не частью культурного самоопределения: это блюдо и для торжественных случаев, и для простого ужина. Тем не менее в разных странах Магриба его готовят по-разному.

Берберы в горах Высокого Атласа делают кускус из пшена или кукурузы и особо с ним не мудрят (отчего он ни в коей мере не становится менее вкусным). Марокканцы пускают в дело тонкие приправы и любят его в более экзотическом исполнении, например, с голубями и финиками. Тунисцам чужда такая деликатность, они предпочитают кускус поострее, обильно сдобренный жгучим красным перцем. Сидящие в самом центре Магриба алжирцы, считают, что лишь они хранят чистоту рецепта.

То, что разные североафриканские народы объединяются под знаменем кускуса, совсем не значит, что у них нет собственных традиций. Пусть меня никогда больше не пустят в Алжир или Тунис, но, мне кажется, Марокко кулинарно состоялось больше своих соседей. Тут не счесть таких важных компонентов первосортной национальной кухни, как мята, оливки и хурма из Мекнеса, цитрусовые из Феса и Агадира, гранаты из Марракеша, миндаль и баранина из Суса и финики из Эрфуда. Не говоря уже о специях. С ходу можно назвать три первосортных блюда марокканской кухни: бастилла (слоеный пирог с мясом голубей, яйцами и миндалем), джеж-эмшмель (тажин с цыпленком, оливками и мочеными лимонами) и мешуи (баранья нога или баран целиком на вертеле). Алжирцы, правда, тут же начнут говорить, что их мешуи лучше и исконнее; поскольку мешуи – это способ поджаривания на шампуре, а у них как раз очень популярны зажаренные таким образом овощи и салаты из них.

(Продолжение на стр. 44)





Марокканские помидоры, фаршированные перцами, тунцом и каперсами

6–8 порций

Что нужно:

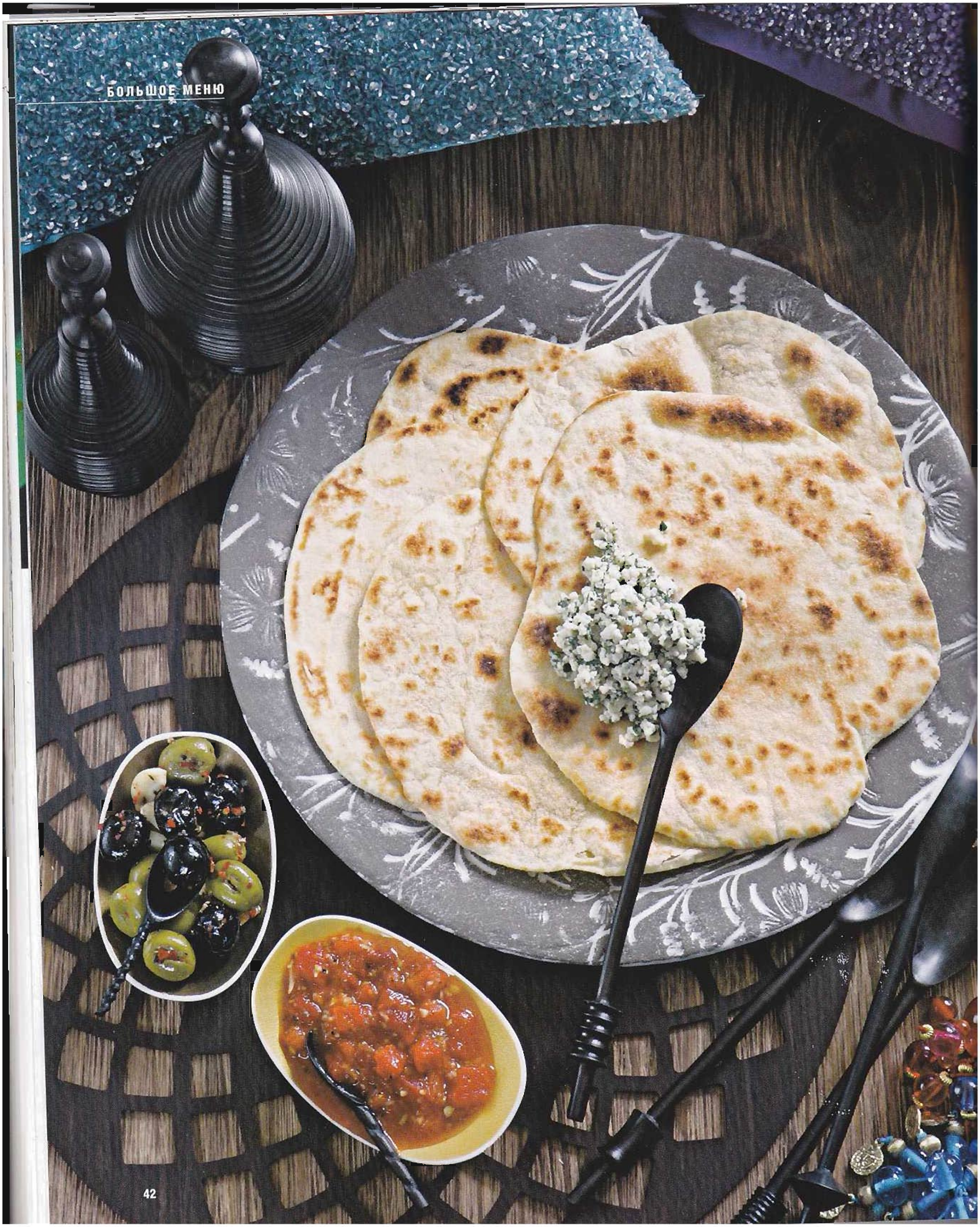
12–16 небольших помидоров
4 крупных сладких красных перца
1,5 банки (350 г) тунца в собственном соку
4 ст. л. каперсов
горсть маслин без косточек
1 зубок чеснока
сок половины лимона
средний пучок петрушки
оливковое масло «экстра вирджин»
соль

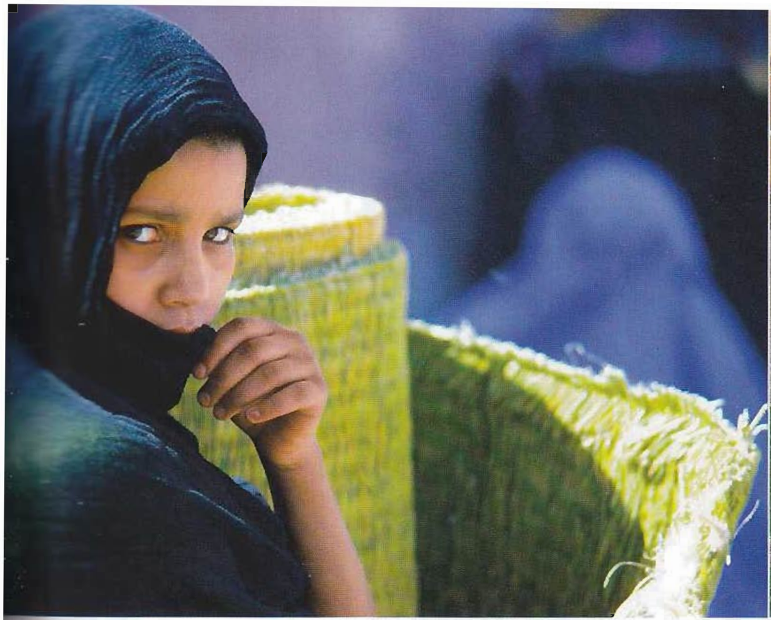
Что делать:

Маслины порубить не очень мелко. Чеснок и петрушку измельчить. Запечь перцы под грилем до черных подпалин, остудить под пленкой, очистить от кожицы и семян, нарезать небольшими кусочками. Смешать перцы, каперсы, маслины, чеснок, петрушку и лимонный сок, добавить раскрошенного тунца (без жидкости). Срезать у помидоров «крышку» – верхнюю четверть. Острой ложкой аккуратно вынуть сердцевину. Нафаршировать помидоры смесью из перцев с тунцом, уложить в форму для запекания, накрыть «крышечками» от помидоров, сбрызнуть маслом, запекать в разогретой до 180 °C духовке 20–30 мин. (помидоры могут потрескаться, но не должны развалиться). Подавать теплыми или, даже лучше, холодными на следующий день.

Совет:

Очищая запеченные перцы, сохраните вытекающий из них сок и добавьте его в фарш – в холодной закуске он превращается в желе.







Ливийская намазка

все на 6–8 порций

Что нужно:

4 яйца
2 зубка чеснока
маленький пучок петрушки
сок половины лимона
5–6 ст. л. кунжутного масла
соль, кайенский перец

Что делать:
Яйца сварить вкрутую, очистить. Петрушку мелко порубить с чесноком и яйцами. В кунжутное масло, взбивая вилкой, по капле добавить лимонный сок. Влить чуть-чуть теплой воды, добавить яйца с петрушкой и чесноком, смешать до однородности. Посолить и поперчить по вкусу.

Тунисский дип

Что нужно:

4 больших спелых помидора
1 большой сладкий красный перец
2 зубка чеснока
сок четвертинки лимона
3–4 ст. л. оливкового масла «экстра вирджин»
1 ст. л. семян зиры
1 ч. л. крупной морской соли

Что делать:
Помидоры и перец обжарить на гриле до черных подпалин. Остудить под пленкой, очистить от кожицы, у перца удалить семена. Нарезать овощи небольшими кусочками. В ступке растереть чеснок с зирой и солью, взбить с лимонным соком и оливковым маслом, перемешать с овощами.

Маринованные маслины по-магрибски

Что нужно:

400 г маслин и оливок с косточками
1 крупный апельсин
1 крупный лимон
2 зубка чеснока
по 1 ч. л. семян зиры и кориандра
1 ч. л. хариссы (см. стр. 40)
оливковое масло «экстра вирджин»

Что делать:
Слегка раздавить маслины/оливки плоскостью ножа. Так же раздавить чеснок. Апельсин и лимон вымыть щеткой, снять цедру толстыми полосками, выжать сок. Положить маслины/оливки в контейнер, посыпать зирой и кориандром, растирая семена пальцами. Добавить чеснок. Сок апельсина и лимона смешать с хариссой, залить в контейнер, влить 0,5–1 стакан масла. Закрыть контейнер, оставить на 4 ч, затем переставить в холодильник минимум на 24 ч. Периодически встряхивать.

Алжирские лепешки

Что нужно:

1 стакан манной крупы
2 стакана муки
0,5 стакана оливкового масла «экстра вирджин»
1 ст. л. соли

Что делать:
Просеянную муку смешать с солью и манкой. Добавить оливковое масло и примерно 1 стакан чуть теплой воды. Энергично вымесить тугое тесто, 20 мин., накрыть влажным полотенцем и оставить на 2 ч. Затем разделить тесто на 6–8 частей, раскатать в лепешки толщиной около 1 см. Выложить лепешки на разогретую сухую сковороду, готовить на небольшом огне 20–25 мин., переворачивая каждые 7–8 мин.

Алжирский рыбный суп с мятой

6–8 порций

Что нужно:

800 г филе плотной белой морской рыбы
500 г картофеля
4 крупных спелых помидора
6 зубков чеснока
маленький пучок мяты
маленький пучок кинзы
сок четвертинки лимона
оливковое масло
по 1 ч. л. молотой паприки, зиры, острого красного перца
соль, свежемолотый черный перец

Что делать:
Картофель нарезать дольками толщиной 1,5 см. Помидоры опустить в кипяток на 30 сек., обдать холодной водой, очистить от кожицы, мякоть нарезать на 8 частей. Чеснок, мяту и петрушку измельчить. Влить в кастрюлю 1,5 л холодной воды, положить картофель, помидоры, чеснок, мяту, кинзу, лимонный сок и специи. На небольшом огне довести до кипения, варить под крышкой 20 мин. Снять крышку, готовить еще 10 мин. Рыбу крупно нарезать, положить в кипящий суп, влить 3–4 ст. л. масла и варить 8–10 мин. Приправить солью и перцем. Немедленно подать.



МНЕНИЕ ТЕСТ-ГРУППЫ
Иван Смирнов
Этот салат для любителей восточной кухни. При его оформлении хорошо использовать очищенные помидоры – они отлично подойдут и по текстуре, и по вкусу. И попробуйте добавить в конце не только петрушку, но и кинзу – вкус салата от этого приобретет приятную пряную ноту.

Тунисскую еду с другими магрибскими блюдами не спутаешь. Кулинария первых тунисцев, берберов, была простенькой: зерновые, фрукты, овощи, рыба. Но находившийся в центре Средиземноморья Карфаген манил финикийцев, римлян, арабов, мавров, турок, а позднее – итальянцев и французов. Все они оставили след в тунисской тарелке, в результате чего возникла колоритная кухня. Особенно прикипели тунисцы к красному перцу: он горячит не одно блюдо, обычно попадая в него в виде хариссы – острейшей пасты из тертых перцев с чесноком и специями. Многие рецепты супов и рагу в Тунисе начинаются одинаково: повар смешивает томатное пюре с горячим оливковым маслом, добавляет туда ложку-другую хариссы, а уже потом остальные приправы и ингредиенты.

Тунисцы больше, чем другие магрибцы, налегают и на оливковое масло. Вдоль дорог прибрежной части страны растут миллионы оливковых деревьев. По сравнению с Марокко здесь нет такого разнообразия блюд с оливками, но и одно рагу из фаршированных рубленым мясом оливок «маракат-аль-зайтун» многого стоит!

Третьим связующим элементом магрибской кухни, после кускуса и оливкового масла, будут овощи. Особенно велика любовь к помидорам, перцу, баклажанам и тыквенным. Овощи же призваны приукрасить такое популярное блюдо, как тажин. Марокканский тажин – это тушенные с овощами мясо, рыба или курица. Алжирцы делают тажин с рыбой и артишоками. Тунисцы под тажином понимают блюдо, у которого есть «начало», «середина» и «конец»: сначала тушат с луком и приправами порезанную мелкими кусочками телятину или баранину; потом кладут нечто крахмалсодержащее вроде бобов или картофеля, чтобы соус загустел, и одновременно делают его «богаче», добавляя сыр и яйца; наконец, блюдо попадает в духовку.

Пожалуй, единственное время, когда все члены магрибского кулинарного клуба не спорят о национальных особенностях того или иного рецепта, это когда они пьют чай. Всегда с мятой и с парой кедровых орешков, придающих чуть ощутимый привкус смолы и напоминающих о роли, которую сыграло в их кулинарных пристрастиях Средиземное море.

Алексей Дмитриев

Тунисский салат из картофеля и цветной капусты с хариссой

6–8 порций

Что нужно:
- 4 средние молодые картофелины
- 1 кочан цветной капусты
- 2 банки (по 400 г) консервированного нута
- 5 зубков чеснока
- сок 1 большого лимона
- маленький пучок петрушки
- 250 г натурального йогурта
- 1 ч. л. молотой паприки
- соль, свежемолотый черный перец
- сыр фета для подачи

Для хариссы:
- 250 г красных острых перцев чили
- 4 зубка чеснока
- 1 ст. л. семян зиры
- 1/2 ст. л. крупной соли
- оливковое масло «экстра вирджин»

Что делать:
Для хариссы перцы уложить на противень, сбрызнуть маслом, накрыть фольгой и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 30 мин. Удалить плодоножки. Порубить перцы ножом или растереть в ступке в грубое пюре, переложить в миску. Чеснок, зиру и соль растереть в ступке, добавить к перцам, влить немного масла и перемешать. Хранить готовую хариссу можно в холодильнике.
Для заправки измельчить чеснок, смешать его с йогуртом, лимонным соком и паприкой, добавить соль, перец и хариссу по вкусу, перемешать. У цветной капусты удалить стебель, разобрать кочан на соцветия. Картофель почистить щеткой, залить кипятком, посолить, довести до кипения и варить 20 мин. Добавить капусту, готовить еще 5 мин. Откинуть овощи на дуршлаг, обдать холодной водой, обсушить. Не давая остыть, нарезать картофель ломтиками, положить вместе с капустой в миску. Добавить нут (без жидкости) и заправку. Подать, посыпав раскрошенной фетой и петрушкой.

Мавританская баранина с овощами и кускусом

6–8 порций

Что нужно:

- 1,6–1,8 кг мякоти баранины с задней ноги
- 2 средние репы
- 4 крупные морковки
- 8 маленьких молодых картофелин
- 400 г капусты
- 400 г молодых кабачков
- 4 крупных помидора
- 4 средние луковицы
- 6 зубков чеснока
- оливковое масло «экстра вирджин»
- соль

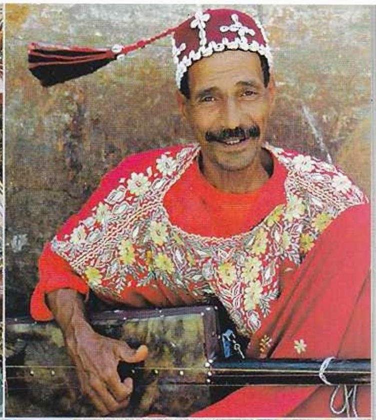
Для кускуса:

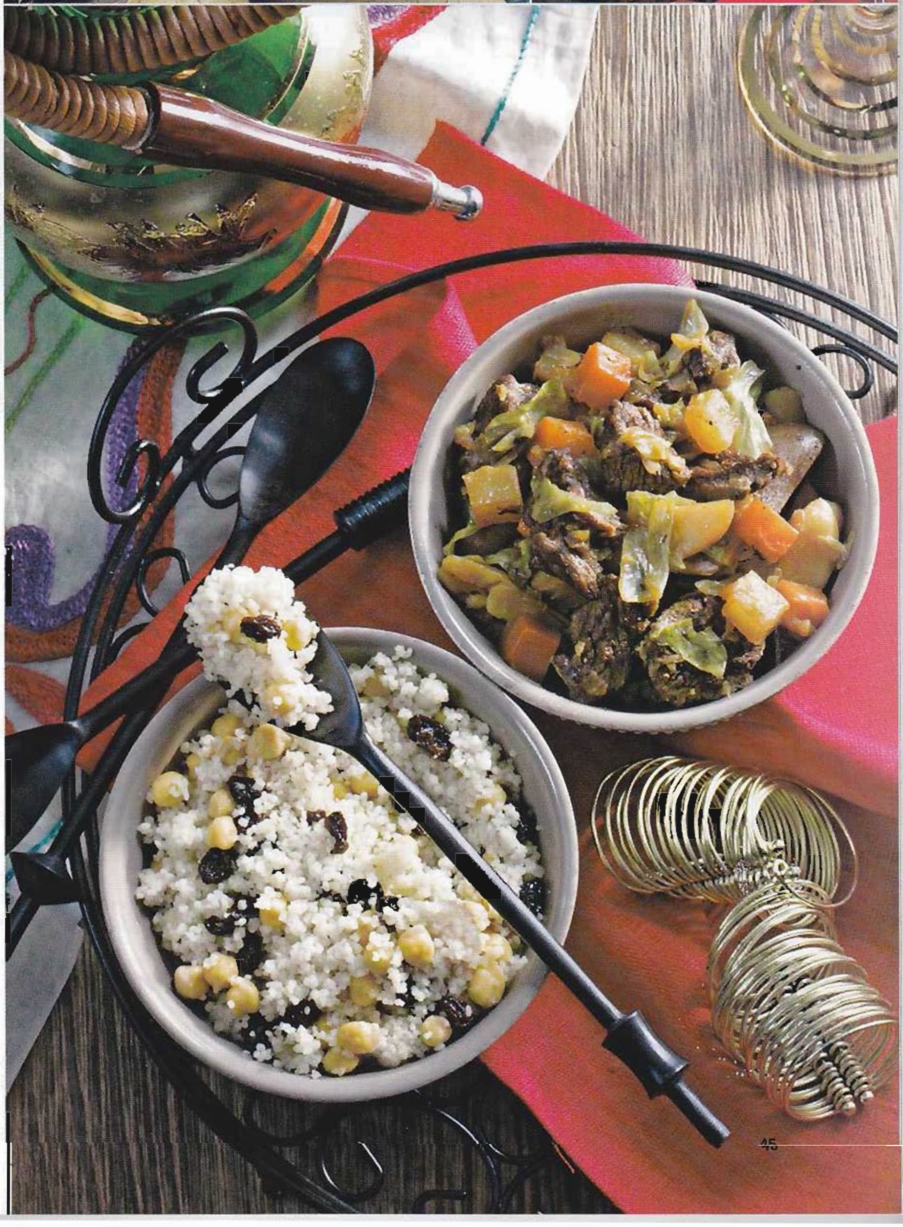
- 800 г кускуса среднего размера
- 1 банка (400 г) консервированного нута
- 100 г изюма
- 50 г сливочного масла

Что делать:

Мясо нарезать кубиками со стороной 2 см, лук – тонкими полукольцами, кабачки – толстыми кружками, репу и морковь – крупными кубиками, помидоры – дольками. Капусту крупно порубить. Чеснок измельчить. Картофель почистить щеткой, разрезать на четвертинки. В большой кастрюле на сильном огне в 3–4 ст. л. масла порциями обжарить мясо до румяной корочки (так, чтобы оно не начало давать сок). Готовое мясо сложить в кастрюлю, подлить еще немного масла, уменьшить огонь, положить лук. Готовить, помешивая, 10 мин., пока лук не станет золотистым, затем добавить остальные овощи. Влить 2 стакана кипящей подсоленной воды, закрыть крышкой, готовить на слабом огне 1,5–2 ч, до мягкости мяса. Для кускуса изюм запарить в кипятке на 20 мин. Нут откинуть на дуршлаг. Смешать сухой кускус с изюмом и нутом, сбрызнуть оливковым маслом, перемешать, приготовить, как указано на упаковке. В горячий кускус положить сливочное масло. Подать немедленно, с бараниной и овощами.







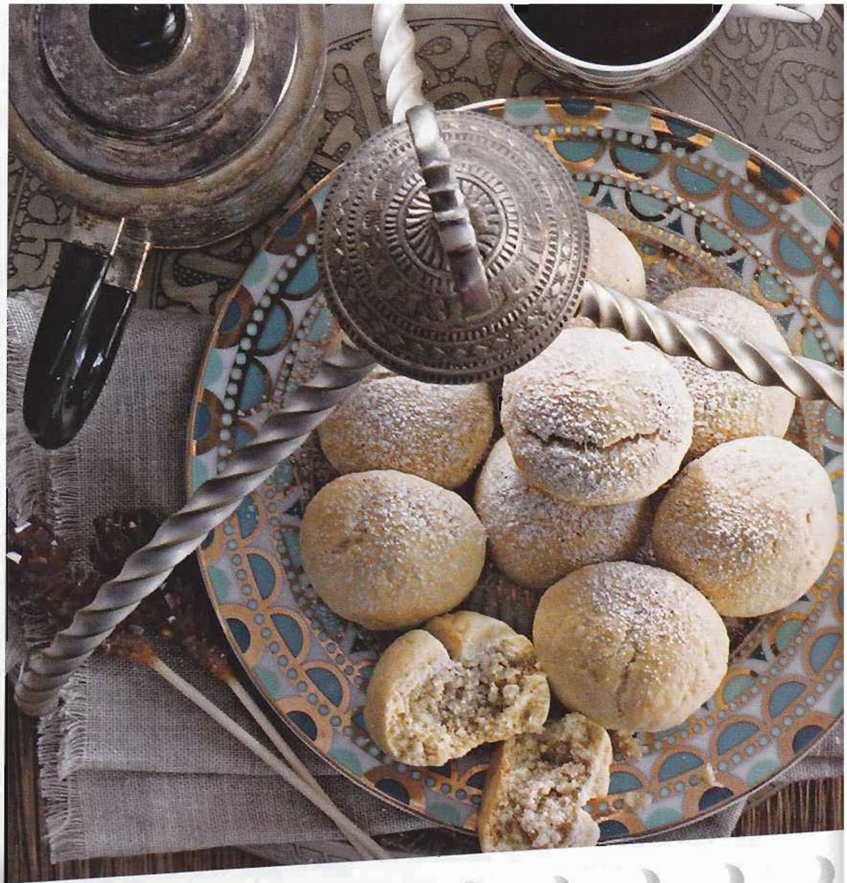
Ливийское печенье с миндальной начинкой

6–8 порций

Что нужно:
- 3 стакана муки
- 200 г сливочного масла
- 2 ч. л. разрыхлителя
- по щепотке сахара и соли

Для начинки:
- 500 г сырого миндаля
- 0,5 стакана сахара
- 2 ст. л. оливкового масла
- 1 ч. л. молотой корицы
- сахарная пудра и молотая корица для подачи

Что делать:
Для теста просеять муку, смешать с разрыхлителем, сахаром и солью. Холодное масло нарезать кубиками, смешать с мукой и порубить ножом или перетереть пальцами до состояния мелкой крошки.
По 1 ч. л. подливая ледяную воду, замесить плотное тесто, завернуть в пленку, положить в холодильник на 30–60 мин.
Миндаль залить кипятком, довести до кипения и снять с огня. Порциями обдавать орехи холодной водой, очищая от кожицы. Обсушить подготовленный миндаль и смолоть в муку. Смешать миндальную муку с сахаром, маслом и корицей до однородности.
Охлажденное тесто вымесить до эластичности, руками разделить на кусочки размером с крупный грецкий орех. Скатать шарики, большим пальцем сделать в каждом углубление, нафаршировать миндальной начинкой. Выложить печенье на выстланный пергаментом противень, слегка сплющивая, чтобы оно было устойчивым. Поставить противень в разогретую до 150 °С духовку, выпекать 20–25 мин. Выложить на блюдо, присыпать сахарной пудрой, смешанной с корицей.



Список необходимых продуктов

Молочные продукты и яйца
- 4 яйца
- 2 стаканчика натурального йогурта
- упаковка сыра фета
- 250 г сливочного масла

Мясо и рыба
- 1,6–1,8 кг мякоти баранины из задней ноги
- 600–800 г филе плотной белой морской рыбы

Фрукты, овощи, зелень
- 3 больших лимона
- 1 крупный апельсин
- 2 средние репы
- 4 крупные морковки
- 1,5 кг некрупного молодого картофеля
- 400 г капусты
- 400 г молодых кабачков
- 1 небольшой кочан цветной капусты
- 20 больших спелых помидоров
- 5 крупных сладких красных перцев
- 250 г красных острых перцев чили
- 4 средние луковицы
- 5 головок чеснока
- 4 маленьких пучка петрушки
- маленький пучок мяты
- маленький пучок кинзы

Орехи и сухофрукты
- 500 г сырого миндаля
- 100 г изюма

Бакалея и консервы
- 3 банки (по 400 г) нута
- 1 банка (250 г) тунца в собственном соку
- 400 г маслин и оливок с косточками
- 1 банка (400 г) маслин без косточек
- 1 маленькая баночка соленых каперсов
- 800 г кускуса среднего размер
- упаковка манной крупы
- упаковка сахара
- упаковка муки
- пакетик разрыхлителя
- бутылка оливкового масла «экстра вирджин»
- бутылочка темного кунжутного масла

Приправы
- пачка морской соли
- пакетик молотого кайенског перца
- пакетик семян зиры
- пакетик молотой паприки
- пакетик молотой корицы
- пакетик сахарной пудры
- мельничка с черным перцем

На крючке

В московском ресторане «Ханаби» прошел необычный кулинарный урок. Дети под руководством шеф-поваров Ильи Лазерсона и Сергея Шихова готовили свой первый в жизни рыбный бургер. А их мамы и папы узнали много нового о норвежской семге и ее роли в рационе малышей, а также о проекте «Фискеспрелль», созданном в Норвегии с целью помочь новому поколению вырасти здоровым и активным

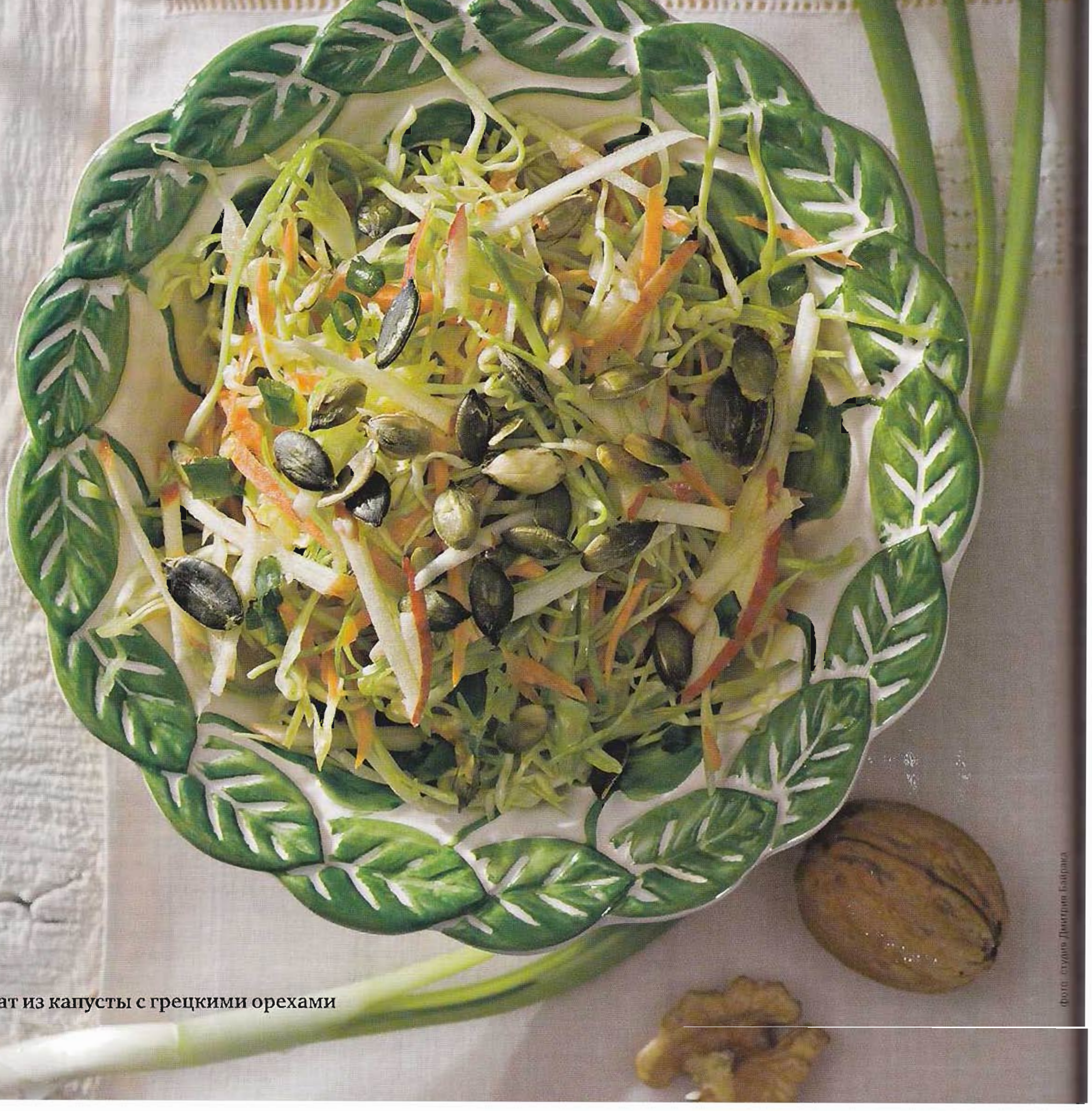


Подробнее об этом проекте «Гастроному» рассказала **Юлия Сельсесет** – один из организаторов мероприятия, представитель Норвежского Комитета по Вопросам Экспорта Рыбы.

– Почему для детского мастер-класса вы выбрали именно рецепт бургера?
– Потому что это просто, доступно, быстро. Дети легко справятся с такой задачей. Это «наш ответ» фастфуду – бургер тоже может быть полезным!
– Каковы задачи проекта «Фискеспрелль»?
– В переводе с норвежского сочетание слов «фиске» и «спрелль» означает быстрые движения плывущей рыбы, но есть и второе значение – «фискеспрелль», так в Норвегии называют бойкого, энергичного человека. Такими мы хотим видеть наших детей – здоровыми, жизнерадостными, счастливыми. И помочь в этом может включение в их рацион рыбы и морепродуктов, благотворно влияющих на детский организм. Проект «Фискеспрелль» предполагает введение рыбных блюд в детских учреждениях, обучение персонала, разработку специальных меню. На игровых кулинарных уроках мы стараемся привить им интерес к такому вкусному и полезному продукту, как рыба.
– Далеко не все дети любят рыбу...
– Если в семье рыбу готовят редко – у ребенка просто нет возможности ее «распробовать». Если кто-то из взрослых говорит, что не любит рыбу, ребенок скорее всего скопирует эту «нелюбовь». Не нужно спрашивать ребенка, любит ли он рыбу, лучше обыграйте конкретное блюдо – сделайте яркий шашлычок с семгой и овощами или красочную пасту с морепродуктами. А как увлекательно разворачивать пергамент, в котором запекли семгу, и угадывать, что же там внутри! Пустите ребенка на кухню – если дети что-то готовят своими руками, они обязательно это попробуют.
– Насколько важно для развития ребенка регулярное потребление рыбы и морепродуктов?
– Рыба, и особенно такие «жирные» ее разновидности, как семга, – буквально кладезь витаминов и микроэлементов, тех «кирпичиков», что создают фундамент здоровья ребенка на всю последующую жизнь. Например, жирные кислоты omega-3 морского происхождения имеют важное значение для нормального развития клеток мозга, зрения, центральной нервной системы, сердца и сосудов. Витамин D способствует усвоению кальция, нормальному развитию костных тканей. Селен и йод укрепляют иммунную систему, питают организм энергией. В «жирной» рыбе в большом количестве присутствуют протеины – необходимое для полноценной жизни «топливо». Ученые доказали, что потребление как минимум 200–300 граммов жирной рыбы в неделю стимулирует способность ребенка к усвоению знаний, способствует усидчивости.
– Но ведь сегодня есть и синтезированные витамины направленного действия, круглый год доступны фрукты и овощи.
– Набор полезных веществ, содержащихся в рыбе и морепродуктах, – уникален по составу и по эффективности. Да, в некоторых растениях тоже содержатся кислоты omega-3, но функциональное воздействие «морских» жирных кислот omega-3 заметно выше. К тому же питательные вещества и витамины гораздо лучше усваиваются в пище, чем в виде синтезированных добавок.
– Каким способом лучше готовить рыбу, чтобы сохранить ее свойства?
– Главное – рыба не должна подвергаться слишком агрессивной термической обработке. Приготовленная на пару, в пергаменте или на гриле (но ни в коем случае не пережаренная!) рыба максимально сохраняет вкус, сочность и полезность. Слабосоленая семга или форель отлично сочетается с пастой, кусочки такой рыбы можно завернуть в столь любимые детьми блинчики. Если рыба заморожена – размораживать ее надо осторожно, в холодильнике. Правильно, поштучно, шоковым способом замороженная (а именно так поступают производители с норвежской семгой) и аккуратно размороженная рыба практически не теряет своих свойств. Речь идет о продукте высокого качества – вся норвежская семга выращивается в условиях, приближенных к природным, на натуральном рыбном корме

Детское питание

Вряд ли найдутся родители, которые не встречались с проблемой «как накормить ребенка». В одних отпрысков ничего не запихнешь, другие просят одно и то же, третьи клянчат каждый раз новое... Предлагаем вам один из тысячи вариантов летних детских меню – вдруг это хоть на день облегчит вашу задачу



Салат из капусты с грецкими орехами

Фото: студия Дмитрия Байрака



Шарики из индейки с сыром
Сливочный соус из щавеля



Ягодный коктейль



Салат из капусты с грецкими орехами

Что нужно:
- 200 г капусты
- 2 средние морковки
- 1 среднее яблоко
- 2 перышка зеленого лука
- 40 г грецких орехов
- 2 ст. л. тыквенных семечек
- 1 ст. л. лимонного сока
- 2 ст. л. оливкового масла
- щепотка сахарной пудры
- соль



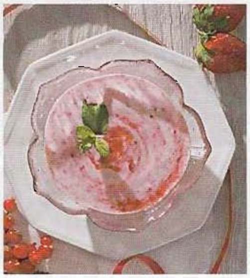
Шарики из индейки с сыром

Что нужно:
- 500 г филе индейки
- 100 г домашнего сыра
- 1 крупный красный сладкий перец
- 3 веточки петрушки
- 1 яйцо
- оливковое масло «экстра вирджин»
- соль, молотый мускатный орех



Сливочный соус из щавеля

Что нужно:
- средний пучок щавеля
- 1 луковица шалота
- 1 ст. л. муки
- 200 мл сливок жирностью 20%
- по 30 г сливочного и топленого масла
- 1 ст. л. оливкового масла «экстра вирджин»
- соль, свежемолотый черный перец



Ягодный коктейль

Что нужно:
- 0,5 л натурального йогурта
- 300 г любых ягод – ежевики, смородины, малины
- 3 ст. л. сахарной пудры
- 1 ч. л. ванильного сахара
- щепотка корицы
- листочки мелиссы для украшения

За 60–50 мин. до начала ужина

Для салата из капусты тонко нашинковать капусту, яблоко и морковку, мелко нарезать зеленый лук. Перемешать все ингредиенты. Для заправки оливковое масло, лимонный сок, соль и сахарную пудру смешать и взбить вилкой. Заправить салат и поставить в холодильник на 30 мин.

За 50–40 мин. до начала ужина

Сладкий красный перец **для шариков из индейки** положить под сильно разогретый гриль, время от времени переворачивать, чтобы со всех сторон образовались темные подпалины. Переложить перец в герметичный полиэтиленовый пакет, тщательно закрутить и оставить на 10 мин.

За 40–30 мин. до начала ужина

Для шариков из индейки пропустить через мясорубку филе индейки. Запеченный сладкий перец вынуть из пакета, очистить от кожицы и семян, мякоть нарезать мелкими кубиками. У петрушки удалить стебли, листья мелко нарезать. Смешать фарш, сладкий перец, петрушку, домашний сыр и слегка взбитое яйцо, приправить солью и мускатным орехом по вкусу и тщательно вымесить. Мокрыми руками скатать шарики размером с грецкий орех и положить на плоскую тарелку. Накрыть пленкой и убрать в холодильник на 15 мин.

За 20–10 мин. до начала ужина

Для сливочного соуса щавель перебрать, удалить стебли, вымыть, высушить и мелко нарезать. Лук измельчить. В глубокой сковородке разогреть оливковое масло, добавить сливочное и лук, готовить 5–7 мин. Положить щавель, соль и перец по вкусу, готовить 5 мин., постоянно перемешивая. Всыпать муку, размешать и влить сливки. Уменьшить нагрев до минимального и интенсивно размешивать соус, пока он не загустеет.

За 10 мин. до начала ужина

Для шариков из индейки разогреть в жаропрочной сковороде масло и обжарить шарики со всех сторон на сильном огне, переставить в теплую духовку до подачи. Подать с соусом из щавеля.

Во время ужина

Для салата из капусты перед подачей обжарить орехи и семечки на сухой сковороде, 2 мин., и посыпать салат.

Для ягодного коктейля отложить несколько ягод для украшения, а остальные измельчить блендером с несколькими кубиками льда, ванильным сахаром, сахарной пудрой и корицей. Добавить йогурт, еще раз взбить и разлить по креманкам. Украсить листочками мелиссы и ягодами. Подавать немедленно.



Педро Субихана (Сан-Себастьян, 1948) – один из первооткрывателей новой баскской кухни, сочетающей традиции и новаторские технологии.

Его ресторан «Акеларре» включен во все престижные гастрономические справочники. В 2006 году «Акеларре» был удостоен третьей мишленовской звезды. Знаменитого шефа отличает стремление не останавливаться на достигнутом. Его великолепная и изысканная кухня постоянно эволюционирует. Главное для «Акеларре» – сочетание удобства и элегантности.

На высоте

Дорога на Игельдо, гору, укрывающую с Запада баскский город Сан-Себастьян, приведет вас к указателю на «Акеларре», что означает «шум, беспорядок». Еще немного, и вы увидите идеально вписанное в гору белое здание строгой геометрии. Его огромные окна выходят на Бискайский залив. Это и есть известный во всем гастрономическом мире ресторан «Акеларре» – детище шефа Педро Субиханы

А вот и он, сеньор Субихана – улыбчивый, обаятельный, с усами, которые может себе позволить только настоящий мужчина.

– Поварское дело было вашей детской мечтой?

– Я не собирался становиться поваром – мне нравилась медицина, но накануне поступления в Университет Наварры случайно услышал, что в Мадриде есть школа поваров. Не знаю, почему и откуда взялись интерес и уверенность, но я поехал в Мадрид и на вступительных экзаменах получил самые высокие оценки. Я много работал во Франции и Испании, открывал рестораны, ставил кухню... Как-то меня пригласили в родной Сан-Себастьян – предложение было заманчивым, но мне хотелось повидать мир, а не сидеть на одном месте – и я отказался... Через несколько лет меня позвали туда снова – на этот раз я не устоял.

– Вы пришли в «Акеларре» совсем молодым. У кого вы учились?

– Я учился у всех, у кого было чему учиться. 27 лет – слишком мало для шефа, для директора, для того, чтобы управлять командой. В это время тут работала одна сеньора, она просто мыла посуду... Вот у нее я научился многому... Когда-то она была кухаркой у модельера Баленсиаги и прекрасно разбиралась в кухне. Кстати, ее рецепт кальмаров оказался гораздо лучше нашего, и мы включили его в меню! Так что от каждого нужно брать все, что можешь. При этом быть скромным, уметь учиться, не останавливаться на достигнутом и не бояться перемен в мире, в твоем доме, в тебе самом.

– Вашему дому они свойственны?

– У здания необычная форма – это восьмиугольник, и за 33 года тут изменилось практически все. По частям, «по углам», постепенно. Менять сразу все и дорого, и не нужно. Что-то придумал один декоратор, что-то другой, что-то я сам... Но мне

не нужна пустая и холодная скорлупа, чужой дом, построенный кем-то, к которому я буду привыкать и приспосабливаться. Многое должен быть продуман и обжит каждый уголок, тогда дом будет удобным и комфортным и тогда в нем будем хорошо и мне, и моим гостям. Недавно после двухлетнего перерыва к нам приезжал один из наших постоянных гостей… Вдруг, так искренне раскинув руки, он сказал: «Как же у вас тут все изменилось! И всего-то за пару лет». Ему я этого не сказал, но скажу вам: мы изменились не за два года – мы меняемся постоянно. Мы развиваемся. Это гораздо интереснее, чем делать одно и то же.

– Как бы вы определили свою кухню?

– Дать определение чему бы то ни было очень непросто. Но давайте попробуем. Во-первых, происхождение. Я баск, я из Сан-Себастьяна и я горд этим, и кухня в «Акеларре» баскская. Во-вторых, мы используем только самые лучшие продукты. В-третьих, технологии – есть у нас и классические рецепты, и современные. Наконец, есть еще чувство юмора, ирония. Нужно, чтобы люди радовались, веселились, постигали что-то новое. Иногда о еде говорят как о скульптурах из дыма или воздуха – они тают, остаются только воспоминания, ощущения. Значит, важно, чтобы именно они остались надолго. Ведь кулинарная память, память вкусов и запахов – это с нами на всю жизнь.

– Хотя «Акеларре» и имеет три звезды Мишлен, здесь нет пафоса и избыточного шика. Сюда можно прийти без пиджака и галстука…

– У меня есть один посетитель, который постоянно приводит ко мне своих бизнес-партнеров из Германии, Таиланда, других стран. Понимаете, прекрасно поесть можно и у Арзака, и у Мартина Берасатеги, и у других. Но он приводит своих гостей ко мне – как к себе домой, как на родину. Здесь беседа сама по себе превращается в дружескую, оставаясь при этом вполне деловой. В этом баскская кухня, баскское мировосприятие. Мы люди трудолюбивые, честные и в работе очень серьезные. Нам излишняя помпа ни к чему.

– Как вы объясняете феномен – три таких шефа, таких ресторана в одном городе?!

– Сан-Себастьян и правда уникален тем, что здесь на один квадратный километр и на одну душу населения трехзвездочных мишленовских ресторанов больше, чем где бы то ни было. Город небольшой – всего 180 тысяч жителей, зато все они с рождения воспитывались в традициях хорошей кухни. Для басков высокая кухня – это удовольствие массовое, а не только для богатых. Зайдите в любой тапас-бар и вы увидите, что обычные закуски оформлены как произведения искусства! Особенной баскскую кухню делает то, что находимся мы на границе – здесь сливаются разные культуры, в том числе и гастрономические, и мы можем выбирать из них самое лучшее.

– Здесь, в Сан-Себастьяне, мы видели конкурс пинчос...

– Тогда вы уже поняли разницу между общеиспанским тапас и баскским пинчос? Пинчос – это исключительно баскское изобретение. Классический пинчос – это перчик с анчоусом и оливкой. А тапас буквально означает «крышки». Вы заказываете стакан вина в баре, на стакан вам кладут какую-нибудь закуску, как крышку. Так делают во всей Испании. Изначально это был аперитив, легкая закуска… Было принято сначала поесть в баре пинчос, а потом пойти в ресторан обедать. Но ведь самый лучший соус – это аппетит, а после пинчос вы уже в принципе сыты. Так что практически пинчос давно превратились в полноценную еду. В этом маленьком блюде, всего на один-два укуса – целая палитра вкусов. Называть пинчос высокой кухней я бы не стал, но то, что это мини-кухня высокого уровня – безусловно!

– Сан-Себастьян известен еще и тайными мужскими гастрономическими обществами.

– Да, гастрономические общества – уникальное явление. Многим почти по сто лет. Они очень закрытые. Чаще всего членство купить нельзя – оно наследуется, или можно стоять в очереди годами, пока не освободится место. Мужчины собираются, готовят друг для друга, накрывают и убирают сами – женщины не допускаются ни под каким предлогом.

– Вы когда-нибудь отдыхаете?

– Призвание повара – это маниакальная страсть, захватывающая тебя все время – утром, днем и ночью. Моя работа требует самоотверженности, но она восхитительна! Конечно, я люблю прогулки, музыку, театр, кино… Книги люблю – жаль, времени на чтение мало. Люблю море. Своей яхты у меня нет, но когда друзья выходят в море на яхтах, обязательно берут меня с собой. Там так хорошо! Кто-то рыбу ловит, кто-то просто наслаждается ветром и солнцем… Тем, кто родился у моря, море нужно всю жизнь. Вот это ощущение глубокого вдоха, широты…

– Когда человек достигает таких высот – что дальше?

– Предела нет, всегда есть что-то, что можно сделать еще лучше. Но и не нужно пытаться быть мертвецом на собственных похоронах, новорожденным на собственных крестинах и женихом на собственной свадьбе. Бывает, что старики, боясь, что о них забудут, начинают проталкиваться вперед, загораживают дорогу молодым. Надеюсь, я этим не страдаю. Если хотите, это отдельное искусство, дар – уметь уйти, стоять в тени и держаться в стороне. Ведь старость не в этом. Вот когда тебе больше не хочется учиться – это старость. А знаете, есть пожилые люди, которые поступают на курсы, учатся в университете. По-моему, они достойны уважения и даже восхищения. Главное – не считать, что ты достиг вершины. И не считать себя выше всех. Даже если, как сейчас, мы и сидим с вами на горе Игельдо!

Дарья Хубова, главный редактор канала «Телекафе»

telecafé Канал со вкусом!

Подробности встречи с Педро Субиханой вы найдете на канале «Телекафе». «Телекафе» – первый круглосуточный канал о высокой кухне и звездной кулинарии. Канал для тех, кто считает приготовление пищи искусством, а кулинарные эксперименты неотъемлемой частью жизни. Именитые шеф-повара, рестораторы, кондитеры, сомелье и знаменитые артисты поделятся секретами изысканных блюд и аппетитных шедевров. «Телекафе» – законодатель в мире высокой гастрономии: история продуктов, свежие новости фуд-дизайна, экзотические вкусы разных стран и эпох, кулинарные тенденции и имена, вошедшие в историю мировой кухни.



Хлебные тефтельки из Апулии

4–6 порций

Срежьте с 400 г черствого хлеба корку и нарежьте мякоть ломтями. Залейте хлеб холодной водой на 5 мин. Размокший хлеб отожмите и положите в миску. Мелко порубите 1 ст. л. соленых каперсов и 1 маленький зубок чеснока, натрите на мелкой терке 100 г пекорино или другого твердого выдержанного овечьего сыра и все вместе добавьте к хлебу. Положите измельченную свежую мяту (маленький пучок), 4 слегка взбитых яйца, 1 ст. л. сухого молотого орегано, соль и свежемолотый черный перец по вкусу. Хорошо вымесите хлебный фарш. Сформируйте из фарша небольшие плоские тефтельки. Разогрейте в сковороде немного оливкового масла «экстра вирджин» и жарьте тефтельки порциями с обеих сторон до золотистого цвета, по 2–3 мин. Подавайте горячими или теплыми.



Итальянская домашняя кухня

В этой книге мы решили показать вам настоящую домашнюю кухню 20 областей Италии. И не ресторанные «хиты», а только те блюда, которые итальянцы готовят «для себя»

В книге «Итальянская домашняя кухня» вы найдете самую простую пасту с базиликом, феттучине с потрошками, тортелли из Идрийской долины и равиоли с козьим сыром, орехами и цикорием. А также вкуснейшие супы, пирог из баклажанов, запеченную телячью ножку, сардины «ин саор», загадочные кростои и монкои и, конечно, фокаччу и поленту, ризотто и ньокки! Любителям сладостей тоже есть что приготовить: здесь есть пирожные канолли, белое марципановое печенье, помидорная «пенка» и великолепная «Пастьера наполитана»...

В этой книге много рецептов, которые до сих пор не публиковались. Мы их проверили, то есть каждое блюдо приготовили и съели. И если было нужно, что-то в рецепте исправили. Чтобы вам все понравилось и все у вас получилось.

фото: Татьяна Шконцйна





Французская кухня для Вас

іаете ли Вы, что так прочно вошед-
іе в русский язык слова суп, пюре,
мпот, салат, канапе, фондю
многие другие заимствованы из
ранцузской кулинарной лексики?

торически наши гастрономические
льтуры тесно взаимосвязаны. Вот
сегодня вы легко найдете для себя
обимые рецепты, а для их приготов-
ния – французские продукты.

примеру, луковый суп. По сути –
ранцузский вариант каши из топора.
его-то и нужно: репчатый лук,
ивочное масло, стакан белого вина
конечно, хлеб (лучше всего багет)
твердый сыр типа комте или грюйе-
. 4 луковицы, нарезанные тонкими
лукольцами, обжариваются до про-
ачности в сливочном масле, затем
к припудривается мукой, добавля-
ся 1 л воды и стакан белого вина,
все тушится под крышкой. Тем
еменем на сковороде обжарива-
тся гренки из белого хлеба. Далее
еб выкладывается в горшочки,
бильно посыпается сыром, следом
ливается луковая смесь, сверху все
осыпается комте и – в духовку,
тобы расплавился сыр. Как только
ыр «потечет», а еще лучше чуть
жарится, суп готов. Вся готовка
нимает минут двадцать. Французы
огда заменяют белое вино на пино
шарант (алкогольный напиток из
оньяка).

ли раклет – классическое блюдо
льпийских провинций Франции.
пять же проще простого: обжари-
аете вареную картошку, под конец
обавляете мелко нарезанные сыро-
опченые колбаски или ветчину и от
уши посыпаете комте или грюйером.
Перемешиваете – и ваш ужин готов. Подайте к нему листья салата и белое французское вино, и обычная трапеза превращается в гастрономическое событие.

Великолепны омлеты с парижскими шампиньонами, кстати, эти грибы недаром так называются – их издавна выращивают в окрестностях Парижа, и отсюда они «расселились» по всему миру. Их основное достоинство – тонкий изысканный вкус и полная пищевая безопасность как в сыром, так и в вареном или жареном виде. Французы говорят: любое блюдо будет вкусным, если оно приготовлено из качественных продуктов. Многие продукты по сей день производятся по старинным рецептам, но в соответствии со строжайшими технологическими требованиями.

Часто французские продукты сами по себе являются полноценным блюдом – фуа-гра, сыры разных видов, копчености и колбасы, устрицы.

Такие продукты незаменимы для семейного праздника, дружеской вечеринки или делового аперитива. Эти специалитеты можно подавать на закуску, в виде нарезки или канапе или использовать для приготовления различных блюд. Например, если поверх жареного антрекота из говяжьей вырезки положить ломтик фуа-гра и слегка прогреть под грилем в духовке, вы получаете чуть упрощенный аналог знаменитого турнедо Россини. А если устрицы (разумеется, открытые!) приправить сливочным соусом с душистыми травами и посыпать эту композицию сыром, а потом на несколько минут поставить в духовку, то вы поразите гостей элитным блюдом «Устрицы Рокфеллер». Тем и хороша французская гастрономия, что она предлагает варианты на любой вкус, на любую оказию и на любой кошелек.

Идеальное дополнение к французской кухне – французские же вина. Они разнообразны, элегантны, изысканны, но отнюдь не обязательно дороги. На полках супермаркетов вы сейчас найдете роскошные, вкусные и ароматные вина средней и даже демократичной ценовой категории. Кстати, вино широко используется во французской гастрономии в качестве ингредиента. Попробуйте, например, потушить курицу в красном вине – пальчики оближешь! Или добавьте вино в соус к мясу – обычный бефстроганов выйдет на новый вкусовой уровень.

По счастью, сейчас российские магазины представляют огромный выбор французских продуктов – и элитных, и повседневных, так что можно запросто разнообразить свой стол без лишних расходов. Главное – черпать из французской кухни то, что нужно именно вам. Благо она неисчерпаема.

Самые разные по статусу и цене, но неизменно вкусные и качественные французские продукты вы можете попробовать и приобрести в рамках французского гастрономического фестиваля, который пройдет в магазинах **«Седьмой континент»** формата «Гастрономия» **с 4 по 21 июня.**

Bon appétit !

Самодельная бомба

Очень загадочные бывают у десертов названия. Вот, к примеру, если вы выложите разные сорта мороженого слоями в прямоугольный контейнер, то это будет просто мороженое, в крайнем случае террин. А если контейнер будет сферической формы, у вас получится «бомба»





«Мятный апельсин»

12–15 порций

Что нужно:

- 1,5 л ванильного мороженого
- 1 л апельсинового сорбета
- цедра 1 апельсина
- 2 пучка мяты

Что делать:

Выстелить форму для «бомбы» пленкой и подморозить. Выложить слой ванильного мороженого, покрыть листочками мяты, хорошо прижимая их, так, чтобы мороженое было покрыто сплошным слоем. Подморозить, заполнить середину апельсиновым сорбетом, смешанным с измельченной цедрой, не доходя до верха слоя ванильного мороженого 3 см. Выложить слой мятных листочков, заморозить. Выложить слой ванильного мороженого (оно будет основанием). Поставить «бомбу» в морозильник на 2 ч. Подавать, украсив дольками апельсина и мятой. Можно использовать в качестве дополнения зеленый мятный сироп (или ликер) и оранжевый – апельсиновый.

Пряная кофейная «бомба» с карамельным сиропом

10–12 порций

Что нужно:

- 800 мл сливок жирностью 10–20%
- 800 мл сливок жирностью 35%
- 2 стручка ванили
- 14 больших желтков
- 1 1/3 стакана сахара
- 10 ч. л. растворимого кофе
- 1 ч. л. молотой корицы
- молотый мускатный орех
- 32 печенья «Амаретти»

Для сиропа:

- 1 стакан сахара
- 5 ст. л. коньяка

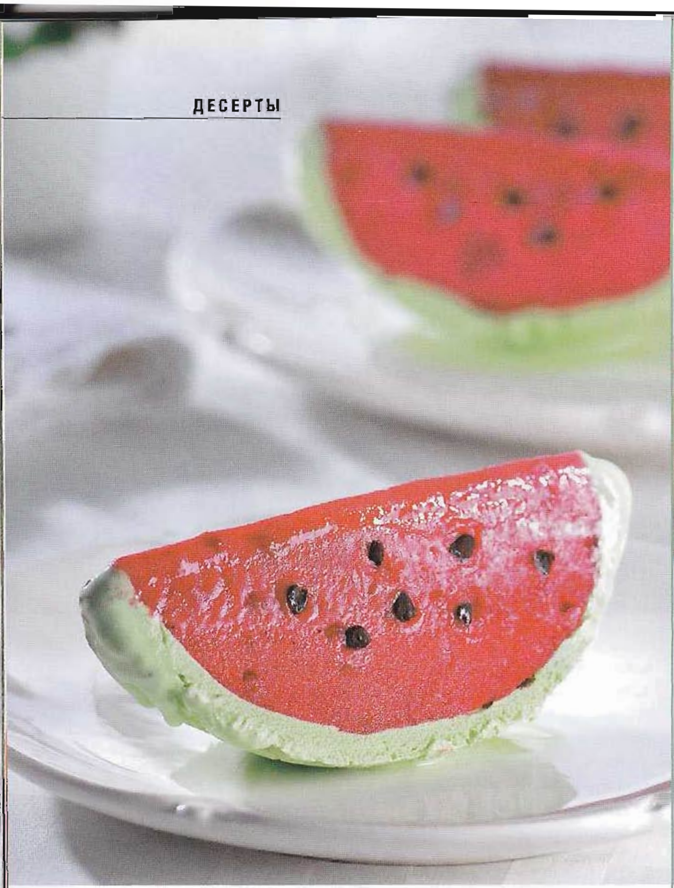
Что делать:

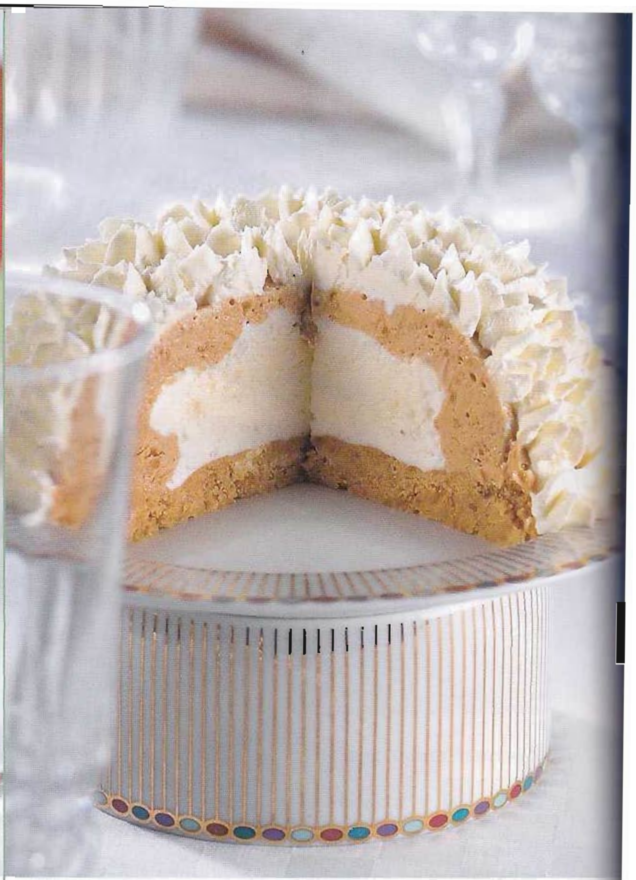
Для приготовления «бомбы» понадобится двухлитровая куполообразная форма (это может быть специальная форма либо форма для пудинга с тонкими металлическими стенками). Ее необходимо выстелить двумя слоями пленки и заморозить. Разрезать стручки ванили вдоль пополам. В сотейнике смешать оба вида сливок, добавить семечки из стручков ванили и сами стручки, довести до кипения, снять с огня. Желтки взбить с сахаром, аккуратно небольшими порциями ввести горячие сливки с ванилью. Переложить смесь в сотейник и варить, помешивая, на маленьком огне до загустения, не допуская закипания. Затем процедить через сито и разделить на 2 равные части. В одну добавить растворимый кофе и специи, размешать до полного растворения кофе. Накрыть пленкой и охладить. Приготовить кофейное мороженое в мороженице либо вручную: замораживать сливочную смесь в металлическом противне в течение нескольких часов, примерно раз в час хорошенько взбивая, до получения однородного по структуре мороженого. Выложить кофейное мороженое в подготовленную форму, распределяя его толстым слоем по стенкам; в середине должно остаться углубление. (Возможно, для достижения идеального результата вам понадобится 1–2 раза подморозить форму с кофейным слоем.) Из второй половины смеси приготовить сливочное мороженое, в конце приготовления добавить раскрошенное печенье, перемешать и заполнить середину «бомбы». Накрыть пленкой и заморозить, 6 ч. Для сиропа сахар проварить с 1/4 стакана воды до получения густого сиропа насыщенного янтарного цвета, добавить коньяк с 3 ст. л. воды (будьте осторожны, смесь брызгается!), на слабом огне при помешивании вновь довести сироп до однородности, охладить до комнатной температуры. Подать к кофейной бомбе.

КСТАТИ

Профессионалы делают «бомбы» из мороженого при помощи специальных форм – очень красивых, металлических (чаще всего медных с лужением). Они похожи на перевернутый колокол и имеют винт в верхнем, плоском основании. Когда такая форма наполняется мороженым, винт закручивают – и «бомба» отправляется в морозильник. Когда же винт раскручивается, поступающий в форму воздух нежно выталкивает замороженную массу.







«Арбуз»

15–20 порций

Что нужно:
1 л зеленого мороженого (мятного или фисташкового)
1 л ярко-красного ягодного сорбета
0,5 л сливочного пломбира
0,5 стакана шоколадных чипсов-капелек или мелких кусочков шоколада

Что делать:
Подготовить форму для «бомбы»: выстелить пленкой и подморозить. Выложить по стенкам зеленое мороженое. Для лучшего результата можно воспользоваться миской меньшего, чем форма, размера, с ее помощью утрамбовав первый слой и придав ему более правильную форму (эту миску следует обернуть пленкой). Заморозить форму с зеленым слоем. Добавить немного ягодного сорбета к пломбиру и сформировать тонкий «переходный» розовый слой. Выдержать в морозильнике минимум 30 мин. (или пока мороженое не затвердеет). Смешать шоколадные капельки с оставшимся ягодным сорбетом и заполнить середину «бомбы». Разровнять мороженое в форме, накрыть пленкой и замораживать 6–8 ч. При подаче выложить «арбуз» на блюдо и нарезать горячим ножом дольками.

Совет:
Если цвет у зеленого или красного мороженого недостаточно яркий, можно добавить несколько капель пищевого красителя. Это идеальный десерт для детского праздника – и косточки выплевывать не придется!

Торт-«бомба» с арахисовым маслом

12–16 порций

Что нужно:
300 г бисквитного или песочного печенья
125 г сливочного масла
1 стакан арахисовой пасты (масла) с кусочками арахиса
2 л сливочного пломбира
400 мл сливок жирностью 35%
2 ч. л. желатина
1/4 стакана сахара
3 ч. л. ванильного сахара

Что делать:
Выстелить глубокую стеклянную или металлическую миску (или специальную форму) пленкой, заморозить. Половину пломбира немного размягчить при комнатной температуре, смешать с арахисовым маслом и 1 ч. л. ванильного сахара, выложить в подготовленную форму, распределить толстым слоем по стенкам. Замораживать 30–60 мин. Наполнить углубление оставшимся пломбиром, заморозить. Измельчить печенье в блендере (либо положить в пластиковый пакет и раздробить скалкой), смешать крошки с растопленным маслом. Сформировать корж из крошек прямо в форме, поверх мороженого, и снова заморозить. Когда мороженое затвердеет, выложить торт-«бомбу» на блюдо. Замочить желатин в 2 ст. л. воды, прогреть до растворения на водяной бане. Взбить сливки с сахаром и оставшимся ванильным сахаром в пышную пену, ввести желатин, аккуратно перемешать. Украсить торт взбитыми сливками, поставить на холод на 15 мин. и подавать.

...А компот?



Компот из клюквы и красного винограда

4–6 порций

Что нужно:

350 г клюквы
400 г красного винограда без косточек
1 стакан сахара
щепотка соли

Что делать:
Соединить все ингредиенты, влить 3 стакана воды, довести до кипения и варить 10–15 мин. Дать остыть и охладить минимум 1 ч. Если уменьшить количество воды до 0,5 стакана, получится отличная приправа к индейке.

Компот ассорти

4 порции

Что нужно:

200 г клубники
200 г черешни
четверть крупного ананаса
1 груша
1/2 стакана сахара
5 горошин душистого перца
2 бутона гвоздики
1 палочка корицы

Что делать:
Сварить сироп из 3 стаканов воды с сахаром и специями, настоять 1 ч и процедить. Очищенный ананас и грушу порезать кубиками, у ягод удалить плодоножки. Залить все ягоды и фрукты сиропом, довести до кипения, снять с огня. Охладить перед подачей.

Компот из дыни с имбирем

4–6 порций

Что нужно:

1 средняя дыня галия или колхозница
1/2 стакана коричневого сахара
цедра и сок 1 лайма
3 см свежего корня имбиря

Что делать:
Имбирь измельчить, мякоть дыни нарезать кубиками. Сварить сироп из сахара и 3 стаканов воды. Снять с огня, добавить сок и цедру лайма, имбирь. Дать настояться как минимум 2 ч. Дыню залить процеженным сиропом и подавать.

Компот из персиков с клубникой и красным вином

4–6 порций

Что делать:

700 г персиков
400 г клубники
1 стакан сухого красного вина
2–3 ст. л. сахара
1/4 ч. л. миндального экстракта или 2 ст. л. ликера «Амаретто»

Что делать:
Сварить сироп из вина, 1 стакана воды и сахара, добавить миндальный экстракт или ликер. Разложить по жаропрочным креманкам или бокалам ломтики свежих фруктов, залить горячим сиропом, охладить перед подачей.

Обилие газированной химии в пластиковых бутылках и мнимо полезных соков на любой вкус вытеснило из нашей жизни прекраснейший напиток – компот. Давайте возвращать на него моду





Мария Носова, бармен:
– Трудно сказать, почему одни иностранные термины в свое время попали в отечественный кулинарный обиход, а другие – нет. С компотом (от французского compote) вышла любопытная история: в советской кулинарной традиции это слово и блюдо, им обозначаемое, можно было встретить в меню любой столовой, а вот в ресторанном меню – не всегда. Блюдо-то неказистое... Так себе напиток. Хотя почему только напиток? Настоящий компот – это не слабый сироп с кусочками фруктов, это, скорее, фруктово-ягодная смесь в сиропе, часто с добавлением пряностей и других дополнительных ингредиентов (например, чая, вина или газированной воды). Есть очень красивый рецепт в одной из книг Вильяма Похлебкина – называется «Алый праздничный компот»: из райских яблочек с богатой смесью пряностей, в который добавлены лепестки каркадэ. Очень вкусно и красиво. И совсем небанально.

На Западе компотом часто называют пряные густые фруктовые приправы, причем подать такой компот можно не только к мороженому, но и, например, к блюдам из дичи или птицы. Такая приправа часто загущается сливочным маслом.

Сироп – основа компота – это вода и сахар. Можно выбрать белый или коричневый, фруктовый или тростниковый сахар – вкус каждый раз будет немного другим. Для ароматизации лучше взять цельные специи и крупно раздробить их перед закладкой. Если есть задача сохранить текстуру нежных фруктов, можно вначале отварить пряности в сиропе и дать ему настояться, затем процедить и варить с добавлением фруктов совсем недолго. Специи и приправы можно класть по вкусу. Цельные корица, гвоздика, зеленые и черные коробочки кардамона, звездочки бадьяна, душистый перец, цедра и сок цитрусовых, свежий имбирь – вот лучший выбор. Отдельное слово о соли. Щепотка крупной каменной или морской соли позволит лучше раскрыться ароматам фруктов и пряностей в компоте. Только не переборщите! Соленый компот – это уже что-то из области анекдотов.

Хороший компот заслуживает быть поданным красиво. Интересный бокал или креманка, изящная ложечка, белая салфетка... И десерт удался.

Летний коктейль-компот

6 порций

Что нужно:
- 2 яблока голден делишес
- ломоть арбуза весом примерно 400 г
- 200 г винограда без косточек
- 1 апельсин
- 1 банан
- 3 стакана имбирного эля
- 3 ст. л. сока лайма

Что делать:
Очистить фрукты, банан и апельсин нарезать ломтиками, арбуз и яблоки – кубиками. Смешать все фрукты, залить охлажденным элем и добавить лаймовый сок. Охладить минимум 1 ч.

Компот из ревеня и клубники

4 порции

Что нужно:
- 1 стакан сахара
- 2 ст. л. меда
- 1 ч. л. тертой цедры апельсина
- 350 г ревеня
- 10–12 ягод клубники

Что делать:
Сварить сироп из 2 стаканов воды с сахаром, медом и апельсиновой цедрой. Варить при слабом кипении 7–8 минут. Добавить ревень, нарезанный кусочками 2 см толщиной, довести до кипения на слабом огне. Томить 3 мин., охладить. Подать с ломтиками клубники.

Птичка счастья

Хорошие знакомства заводишь там, где их не ждешь. Так у меня вышло с писко. Этот крепкий алкоголь из Перу, а я попробовала его в Испании. Перуанцы понимают – ехать к ним далеко, и сами везут свой национальный напиток в Европу

Впервые писко мне попался в Мадриде, на гастрономическом конгрессе Madrid Fusion. На стенде Перу всех щедро угощали феерическим коктейлем «Писко Сауэр». Во время насыщенного мероприятия он – что глоток чистого воздуха: освежает, бодрит и просто поднимает настроение. И гостям хорошо, и перуанцы довольны, что у них всегда многолюдно.

В Перу писко – самый популярный напиток. Его производство охраняют так же тщательно, как производство коньяка или арманьяка во Франции. Виноградники растут на специально выделенных территориях, а для процесса изготовления установлены строгие правила.

По технологии производства писко отличается от всех остальных высокоградусных напитков. Для него берут чистое, свежесброженное вино из винограда без кожицы и косточек. Дистиллируют его один раз и получают ароматную жидкость крепостью 43%. В принципе, это все. Другие крепкие напитки делают методом двойной-тройной перегонки, а затем разбавляют водой, чтобы снизить градусы. Добавлять воду при производстве писко категорически запрещено. Изменять цвет или структуру – тоже. Никаких дубовых бочек, никаких ароматизаторов, даже природных.

Как удается делать писко таким крепким всего после одной перегонки? Ответ следует искать еще на виноградниках. Их посадки тянутся вдоль тихоокеанского побережья от столицы Лимы и вниз до границы с Чили. Казалось бы, океан должен смягчать прибрежный климат, но это не так. Из-за холодного течения вода плохо испаряется, и на побережье почти не бывает дождей. Эта территория – настоящая пустыня. В полдень солнце стоит прямо над головой, нагревая землю сильнее, чем где-либо еще. Вот и в винограде накапливается очень много сахара, который затем при брожении дает вино высокого градуса.

Технология, пожалуй, понятна. Теперь о вкусе. Если пить писко впервые, его можно легко спутать с граппой. Оба напитка прозрачные и ароматные. Но разница между писко и граппой – примерно как между перуанской и итальянской картошкой. Попробовав и ту, и другую, потом никогда не скажешь, что они одинаковые.

В производстве писко задействовано восемь сортов винограда, и пискокур может распоряжаться ими по своему усмотрению. Захочет – выпустит «пуро», то есть напиток из одного сорта, или смешает несколько, чтобы получить «ачоладо». В «пуро» главное – показать достоинства конкретного сорта. Они у каждого свои, но для простоты все сорта делят на две группы. Для одной характерны «сухие» ароматы сена, банановой кожуры, шоколада и мощный вкус. Вторая группа отличается ярким букетом цветов, фруктов и специй – от розы до жасмина, от личи до клубники, от ванили до корицы. А если сделать «ачоладо», то получается напиток со сложными ароматами и вкусом, особенно если смешаны сорта из разных групп.

Перуанцы, однако, на этом не останавливаются и выпускают еще один, самый дорогой писко под названием «мосто верде». Для производства одной бутылки требуется в два раза больше винограда, чем для обычного писко. Здесь дистиллируют не сухое вино, а бродящее сахаристое сусло. Эта сладость не переходит в писко, но благодаря ей получается напиток с гладкой, бархатистой текстурой и богатым, мягким вкусом.

Как пить писко? Джонни Шулер – тот самый, который угощал коктейлями в Мадриде, – считается главным авторитетом по напитку в своей стране. Он честно признался, что перуанцы пьют писко в любое время суток. Если марка хорошая, то его достаточно подать в чистом виде. Из писко попроще смешивают коктейли. Самый популярный – конечно же «Писко Сауэр». Делать его легко: в миксере смешать три части писко, по одной части лаймового сока и сахара, а также лед и яичный белок. Разлить в стопки, на пену капнуть несколько капель биттера.

Чистый писко обычно пьют при комнатной температуре, тогда все ароматы раскрыты. Джонни даже создал для него специальную рюмку, похожую на рюмку для граппы, – небольшая по размеру, с ромбовидной формой стенок и узким горлышком. Она помогает ощутить все ароматические нюансы. Впрочем, никто не запрещает подавать писко и хорошо охлажденным, чтобы смягчить алкогольное жжение. Чистый писко можно пить за столом во время еды, но все-таки наш перуанский эксперт рекомендует другое. «Пейте «Писко Сауэр» или другие коктейли с писко на аперитив, вино – во время еды и чистый напиток – на дижестив. В писко, как в хорошем бренди, главное удовольствие приносят ароматы. Писко создан для общения и дружбы», – говорит Джонни, и в этом он, безусловно, прав.

Элеонора Скоулз

Между Перу и Чили не прекращаются споры о том, чей напиток имеет право называться писко. Само слово – перуанского происхождения. На языке коренных индейцев кечуа писко означает «маленькая птичка». Южнее Лимы находится долина Писко, которая во времена испанских завоевателей была населена одноименным племенем. До прихода конкистадоров индейцы делали слабоалкогольную чичу из кукурузы. В XVI веке испанцы привезли виноградные лозы, научили индейцев получать вино и перегонять его. Дистиллят стали хранить в кувшинах, ранее использовавшихся для чичи, а эти сосуды, как и сам напиток, получили название писко. В конце XIX века, во время войны между Чили и Перу, чилийцы попробовали писко и присвоили его имя своему крепкому напитку. Сегодня Чили выпускает гораздо больше писко, чем Перу, но по другой технологии. Чилийский писко разводят водой, чтобы понизить градусность, и выдерживают в деревянных бочках.



Пискополитан
1 порция

Что нужно:
75 мл писко
15 мл ликера «Куантро»
15 мл клюквенного сока
несколько капель лимонного сока
5 кубиков льда
лимонная цедра, вишенка для украшения

Что делать:
В шейкер положить лед, добавить остальные ингредиенты коктейля и размешать. Подавать в широком бокале, украсив цедрой лимона и по желанию вишенкой.

Писко кампари
1 порция

Что нужно:
30 мл писко
45 мл кампари
180 мл апельсинового сока
лед
карамбола или лайм для украшения

Что делать:
В высокий бокал положить 4 кубика льда, добавить все ингредиенты коктейля. Размешать. Украсить карамболой или долькой лайма.

Торт «Энканеладо» с писко
4 порции

Что нужно:
3 яйца
125 г сахарной пудры
125 г муки
1 ч. л. ванильного сахара
30 мл писко
молотая корица для посыпки

Для крема:
150 г сухого молока
1 банка (400 г) концентрированного молока без сахара
30 мл писко

Для сиропа:
500 г сахара
200 мл писко

Что делать:
Для коржа взбить яйца в пышную пену, всыпать сахарную пудру и ванильный сахар. Переключить миксер на низкую скорость, добавить просеянную муку и в самом конце писко. Форму смазать маслом и обсыпать мукой, вылить тесто, поставить в разогретую до 180 °C духовку, выпекать 40 мин. Для крема смешать все ингредиенты в сотейнике, довести до кипения и варить на минимальном огне, помешивая, до легкого загустения. Для сиропа смешать все ингредиенты с 2,5 стакана воды, довести до кипения и варить, пока не загустеет. Корж разрезать пополам, промазать кремом. Сверху залить сиропом и посыпать корицей.

От текилы не откажусь!

28-летний певец Стас Пьеха – один из самых востребованных эстрадных артистов. «Гастроному» Стас рассказал о своих отношениях с алкоголем

Первый опыт

– Мне было лет восемь, когда в Новый год кто-то из гостей подсунул рюмку коньяку, я ее опрокинул, и все вокруг поменялось. Потом выпил еще столько же уже сам. И «ушел». 100 граммов для такого возраста – это не то что предел – беспредел! Тем же словом можно назвать и наши алкогольные опыты в музыкальном училище. Нам было всего по 12–13 лет, и отрывались мы так, как только могли отрываться подростки. Несмотря на «культурное» происхождение, скорее даже благодаря ему, напитков в домах наших вечно гастролирующих родителей всегда хватало.

Нынешние предпочтения

– Крепкие, темные напитки: коньяк, золотая текила, виски. Знаю, что настоящий коньяк может быть только из французской провинции Cognac. Может, оно и так. Но вот я недавно плавал по Волге на кораблике. Ереванцы угощали нас армянским коньяком, который раз в пять, наверное, старше меня. Рюмок пять я выпил – голова осталась абсолютно ясной, а воспоминания об ощущениях греют меня до сих пор. Так что хороший армянский коньяк не уступит французскому. Я это говорю не из ложного патриотизма.

Алкоголь и связки

– Разогреваться алкоголем перед репетицией или выходом на сцену – не лучшая привычка. Спиртное сильно расширяет сосуды. А давать на них дополнительное напряжение нельзя ни в коем случае – они лопаются, и происходит кровоизлияние в связки. Я это уже проходил – никому не пожелаю. Лучше выпить горячего молока с перепелиными яйцами – в нем и тепло, и энергия. Да и полезнее это.

Про водку

– Гастрольный график бывает, мягко говоря, странным, его и графиком-то не назовешь, и с питанием, конечно, часто возникают проблемы. В таких условиях если уж пить, то только водку, самую чистую.

Рецепт борьбы с похмельем

– Есть такой, проверенный! Вот недавно мне было очень дурно, пока я не съел шурпы. Самую лучшую в мире шурпу, на мой взгляд, подают, не удивляйтесь, в Питере! Есть там такое местечко, называется «Гюльчатай». Вошел я в ресторан полумертвым, а вышел из него бодрым и в хорошем настроении.



Про самогон

– Честно говоря, мне нравится добрый картофельный самогон. Помню еще молочный самогон в Туве. Представьте себе чум: над головой висит сушеный можжевельник, кругом шкуры. Раскуривают какие-то хвойные ветки, и шаман наливает молочный самогон. Эффект наступает не сразу. Процесс очень длительный, но зато потом полный релакс – никакие спа-отели не сравнятся! Самогон – напиток народный, а значит, музыкальный! После него петь хочется.

Отношение к текиле

– Увлечение текилой началось лет в 20, я тогда запоем читал Карлоса Кастанеду. Похождения дона Хуана казались фантастически реальными. Я не до конца верил в то, что написано, но все эти глюки, трипы – психоделические путешествия – заинтересовали очень. Для меня сегодняшнего это просто сказки, но если все рассматривать лишь с рациональной стороны, стараться все объяснить логически, то жизнь станет неумолимо скучной. Поэтому я стараюсь наделять любые события и явления мистическими качествами. Я уже не стану перечитывать Кастанеду, зато от ритуального потребления текилы не откажусь ни за что.

Цель

– Раньше главным был эффект опьянения, а сейчас совсем иные цели. В том числе эстетические. Открыть для себя новый напиток, замысловатый. Например, мне очень нравятся испанские вина. Каталонские особенно. Или коктейль оригинальный. Я ведь стал больше ездить по свету и больше пробовать.



Любимый коктейль

– На Мальдивах я очень проникся Pina Colada. Бармены снимали кокос с дерева, мешали мякоть с ромом. Напиток божественный, но коварный. Пьешь – голова вроде ясная, а встаешь и понимаешь, что до бунгало не дойти. И в воду с парапета лучше не смотреть, рискованно. Только не пейте такие коктейли в московских барах – они хороши у моря, в бананово-кокосовом краю.

Беседовал Евгений Насыров

Разная любовь

«Теперь я – Дункан!» – кричал Есенин, когда они вышли из загса. Айседора Дункан была на 18 лет старше своего мужа. Есенин говорил только по-русски, а Дункан – по-английски, по-французски и по-немецки. Но это не помешало союзу поэта-сорвиголовы и феи танца. Удивительному союзу возвышенного изящества и надрывной брутальности



Покрывало с вышивкой, Sarah Bryant, Англия, 7540 руб., подвеска в виде камеи на цепочке, Daniela Poletti, Италия, 3800 руб., кофейная пара, Sophie Villepigue, Франция, 2400 руб., фоторамка (багет), Meander, Нидерланды, 1850 руб., салон-магазин «Акценты»



Самовар, конец XIX в., фабрика Воронцова в Туле, 35 000 руб., чайный сервиз «Жар-птица», 8 предметов, 20-е годы XX в., 25 000 руб., серебряные ложки, 20-е годы XX в., латунные щипцы для сахара, 2000 руб., вышитый рушник, конец XIX в., 8000 руб., стеклянные рюмки, 350 руб./шт, наливка собственного изготовления в бутылках, из частной коллекции Ольги Черниковой



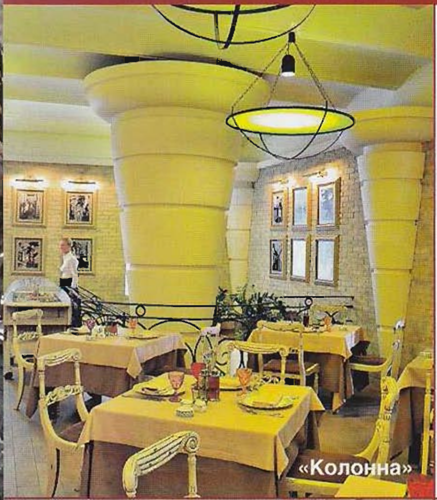
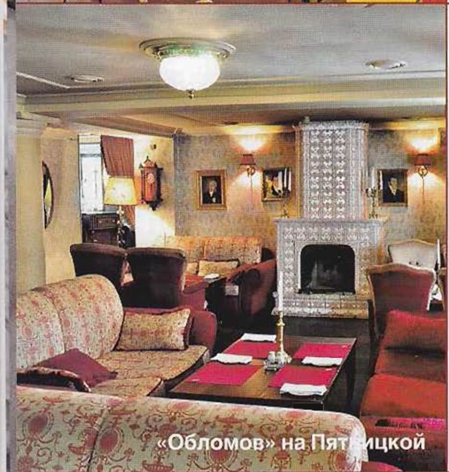
Латунная сковорода для варенья, 50-е годы XX в., 2500 руб., керосиновая лампа, начало XX в., 1500 руб., столовые тарелки, ЛФЗ, 6 шт., 1500 руб., крынка, 20-е годы XX в., 900 руб., бутылка, начало XX в., 850 руб., берестяной туесок, конец XIX в., 800 руб., домотканое полотно из конопли с мережкой, конец XIX в., 8000 руб., из частной коллекции Ольги Черниковой



Фаянсовый сервиз, начало XX в., на 6 персон,
26 предметов, Англия, 55 000 руб.,
зеркало, реплика, бронза и серебро, 45 000 руб.,
скатерть, ручное кружево, начало XX в., 12 000 руб.,
хрустальные бокалы из набора, реплика, 10 500 руб.,
столовые приборы, серебрение, мельхиор,
на 12 персон, 24 предмета, 6000 руб.,
хрустальный графин, реплика, 6500 руб.,
серебряные ложечки, начало XX в., 2500 руб.,
из частной коллекции Ольги Черниковой

Дым с Востока

Мода – жестокая вещь. Вот решили москвичи, что модно курить в ресторанах кальяны – и всем рестораторам пришлось закупить сирийские кальяны, по двадцать видов табака и выписать из Азии колоритных кальянщиков. Кальяны нынче есть везде – в ресторанах итальянских, азиатских, узбекских, русских и просто модных

	Расположение и часы работы	Атмосфера и интерьер	Шеф-повар и концепция заведения
 «Колонна»	Мансуровский пер., 12 (м. «Парк Культуры»), тел.: 637-4795. Режим работы: пн.–вс. 12.00–0.00. Открылся в 1999 году.	Ресторан занимает первый этаж старинной московской усадьбы, примыкающей к Академии художеств. Солидное соседство обязывает, так что ресторан вполне живописен. В трех залах (80 мест) продуманно сочетается светлый кирпич стен, темное дерево внушительной мебели, белоснежные колонны и яркие, игривые пятна люстр. Подвальный несколько пустоватый этаж ресторана по выходным отдают на растерзание детям. В главном верхнем зале с контактной барной зоной и открытой печью для пиццы хорошо неспешно обедать. Банкетный зал, выполненный в темных тонах, предназначен для банкетов. На легких и нарядных летних террасах (одна во внутреннем дворике, вторая на крыше) гостям предлагаются модные кальяны.	«Колонна» – классический исключительно итальянский ресторан, за кухню которого отвечает сицилиец Ди Дио Джузеппе. Ни одному «инородному» блюду или продукту в его меню места нет. Главная любовь повара – это рыба: в витрине у входа гостей встречают на колотом льду свежие дорада, сибас, барабулька, морской язык, тюрбо и угорь. В дровяной печи готовится более 20 видов пиццы, в разделе паст и ризотто 34 наименования. Всегда есть отдельное предложение по кухне Сицилии и раздел новых блюд. **Специальные предложения** 15 видов табака, кальян классический (1500 руб.) и на различных напитках. «Сладкая жизнь» – микс ягодных табаков на шампанском в ананасе (3450 руб.).
 «Обломов» на Пятницкой	1-й Монетчиковский пер., 5 (м. «Добрынинская»), тел.: 953-6828. Режим работы: пн.–вс. 12.00–0.00. Открылся в 2000 году.	В позапрошлом веке в этом уютном особняке в тихом Замоскворечье чинно и много кушали члены большой купеческой семьи. Сегодня в полностью отреставрированных залах, принадлежащих ресторану «Обломов», кормят не менее вкусно и обильно, хотя чуть более изысканно и продуманно – скорее не по-купечески, а по-дворянски. На первом этаже ресторана расположена уютная кофейня с изразцовыми печами, мягкими диванами, удобными креслами с высокими спинками. На втором этаже два зала: лаконичный, холодный «Штольц» и расслабляющий, теплый «Обломов». Под самой крышей, в «Восточной комнате» с мягкими коврами, облачившись в восточные халаты, гости курят кальяны.	Шеф-повар Илья Тюков уверяет, что русская дореволюционная дворянская кухня все идеи черпала из кухни французской. Что-то полностью заимствовала, а что-то творчески перерабатывала, подгоняя под вкусы российской знати. В этих традициях работает и шеф Илья Тюков. Его русско-европейское меню продуманно и объемно: устрицы соседствуют с солеными белыми груздями, карпаччо из говядины с сельдью с горячим картофелем, холодец из телятины с фуа-гра с соусом из маракуйи. **Специальные предложения** Кальяны на родниковой воде (1500 руб.), на молоке (1600 руб.) и на вине (1800 руб.). 13 видов табака.

Кухня и напитки

Меню ресторана огромно – почти двести позиций итальянской кухни. И каждое блюдо аутентично. Именно так капрезе, карпаччо, пасту, ризотто, рыбу и мясо готовят в ресторанах высокой кухни Апеннинского полуострова.

Рекомендуем: карпаччо из рыбы-меч с черным виноградом и руколой (650 руб.), кальмаров, фаршированных тигровыми креветками и гребешками, с соусом из белого вина (900 руб.), осьминога, тушенного в томатном соусе с белой фасолью, приправленного розмарином (1050 руб.), пиццу «Наполитана» с томатным соусом, сыром моццарелла и анчоусами (400 руб.), суп-пюре из брокколи с креветками (550 руб.), ризотто с белыми грибами и ягодами (800 руб.), спагетти с морским черенком и черри (750 руб.), феттучине с телячьей почкой и утиным демиглас (610 руб.), филе говядины в соусе из сыра горгонзола (980 руб.), курицу со шпинатом и сыром пармезан в сливочном соусе (680 руб.).

80% винной карты отдано Италии, остальные 20 поделили между собой вина Франции и Нового Света. Барная карта объемна и стандартна.

Средний счет: 2500 руб.

В меню ресторана в первую очередь следует обращать внимание на русскую кухню – пельмени, вареники, пирожки, сырники, котлеты. Особый интерес представляют редкие по нынешним временам блюда из дичи: в меню есть даже оленина и медвежатина.

Рекомендуем: теплый салат с гусятиной и ягодной заправкой (500 руб.), холодец телячий (350 руб.), язык отварной с клюквой и маринованными огурцами (250 руб.), рулет из утки, фаршированный черносливом и грецкими орехами (350 руб.), гороховый суп с копченостями (320 руб.), паштет из косули с малиново-кофейным соусом (580 руб.), оленья корейка с пастой и белыми грибами (1100 руб.), кабанья вырезка с жареной картошкой (950 руб.), свиная рулька с квашеной капустой (850 руб.).

Винная карта классическая ресторанная.

Средний счет: 2000 руб.

* Средний счет указан без учета спиртных напитков.



ВЗГЛЯД СО СТОРОНЫ

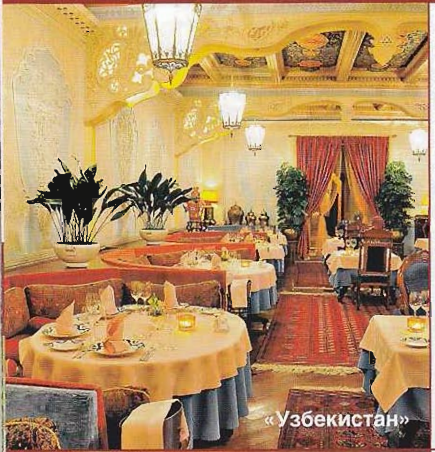
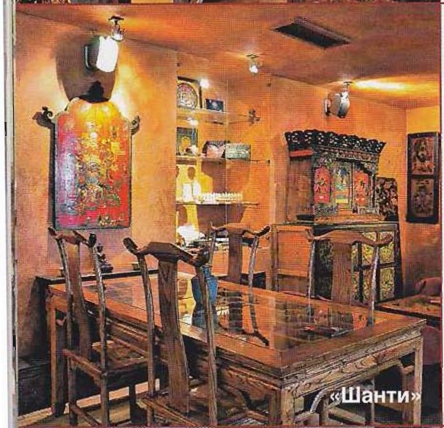
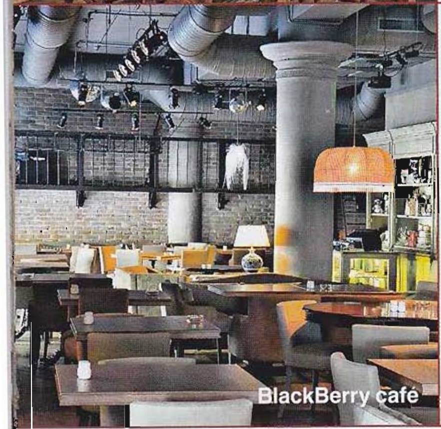
Анна Тюрина, ресторанный обозреватель журнала «Ваш досуг» и газеты «Ведомости Пятница»:

– Однажды в Турции я была в кальянной. Я очень давно хотела там побывать, и тем обиднее было, едва переступив порог, понять, что мне здесь не место. На узких лавках вдоль голых деревянных столов сидели десятки мужчин. Перед ними, кроме кальянов с потертыми щербатыми колбами, только нарды и маленькие стеклянные стаканчики с чаем (кстати, стакан по-турецки – бардак, каждый без исключения русский турист возвращается с курорта обладателем этого бесполезного, но забавного знания). И, конечно, эти мужчины не были метросексуалами, поэтому курили свой кальян без выкрутасов – не насыпая табак в свежие фрукты и не прогоняя дым через молоко или шампанское. Московский кальян в этом, да и во всех прочих смыслах, в корне отличается от кальяна стамбульского.

Московский кальян – это лишь одна из разновидностей досуга. Поэтому у нас так популярны кальяны с двумя-тремя трубками, которые плохо держат дым, зато курятся сразу всей компанией, выполняя на столе роль своеобразного самовара. И никому не кажется дикой мысль выкурить кальян после ужина в дорогом итальянском ресторане или в заполненном до отказа суши-баре. Даже немыслимая на Востоке идея открывать кальянные на фуд-кортах супермаркетов у нас нашла свое воплощение. Если мы и требуем достоверности, то совсем в другом. Нам, например, приятно, когда кальян старый, с хрустальной чашей. Или когда вместо одноразовых пластиковых мундштуков приносят деревянные. И мы радуемся очередному Саиду, каждый раз рискуя проглядеть в обещанном «кальянщике-сирийце» гладко выбритого таджика.

А ведь кальян – это прежде всего атмосфера. Поэтому так хорошо курится в полутьме медитативного «Шанти», на мягких подушках вальяжного сирийского «Дамаса» и в тесноте аутентичного ливанского «Синдбада» на площади Никитских Ворот. И не жалко провести около часа в очереди на столик в летней «Чайхоне №1» в Парке Горького, где выкурила свой первый кальян добрая половина Москвы. Даже если курить на улице придется, закутавшись в тяжелый узбекский халат, – от этого только вкуснее.

На улице, если честно, вообще намного вкуснее, не зря говорят, что горение требует кислорода. Сезон веранд открывает перед курильщиками пространство для маневра. Граждане неленивые, а также те, кому не нужно искать повод, чтобы выбраться на Рублевку, наверняка отметятся на спускающейся каскадами к озеру террасе Chester Ferry, на окультуренных пляжах «Причала» и в летнем «кинотеатре» «Веранды у дачи». Те, кому недосуг выезжать за МКАД, будут обживать новый внушительных размеров шатер «Мяты» и не до конца еще распробованную тенистую веранду Royal Bar.

	Расположение и часы работы	Атмосфера и интерьер	Шеф-повар и концепция заведения
 	Ул. Неглинная, 29, (м. «Трубная»), тел.: 623-0585. Режим работы: пн.–вс. 12.00–0.00. Открылся в 1951 году. После реконструкции открылся в 1999 году.	Монументальный ресторан с богатой историей, первое упоминание о котором относится к XIX веку. Были здесь и трактир, и французское кафе, и офицерская столовая, и советский «Узбекистан». В 1999 году, осуществив масштабную реконструкцию, ресторан открыл Аркадий Новиков. От XIX века ресторану достались высокие потолки, холл и огромный светлый зал (170 мест). От прежнего «Узбекистана» – уникальная роспись потолка. Восточный интерьер – яркие ковры ручной работы, полы из красного дерева, резные спинки кресел, медные витражные люстры, удобные кушетки и пуфики, лепной орнамент стен – создавали узбекские декораторы.	Девиз ресторана – «Модно там, где вкусно». За «вкусно» в ресторане с 1999 года отвечает шеф-повар Анвар Махмудов, чей древний ташкентский род славится своими кулинарными традициями. Главная задача повара – это гармоничная адаптация кухни Узбекистана под московские вкусы. Так как истинные узбекские блюда очень жирны, их пришлось несколько облегчить, одновременно оставив совершенно самобытными. **Специальные предложения** 9 видов сирийского табака «Аль Фахер» (1080 руб.). Кальян на любом напитке. В июне по вторникам кальяны бесплатно.
 	Мясницкий пр., 2/1, (м. «Красные ворота»), тел.: 783-6868. Режим работы: вс.–ср. 12.00–0.00, чт.–сб. 12.00–5.00. Открылся в 2004 году.	Пространство ресторана (всего 150 мест) выдержано в стиле урбанистического Востока. Основные материалы – дикий камень, кирпич, дерево. В главном зале низкие столики с длинными скамьями и фигурки Будды в нишах серой стены. В крошечном баре без окон современная стойка и высокие столики. Чайная гораздо затейливее: тут есть и отдельные кабинеты, и стилизованный сад камней, и вполне европейские столики. Галерея, святая святых ресторана, созданная по инициативе ценителя Востока и учредителя ресторана Олега Бацких, – это и музей, и выставочный зал, и площадка для ритуальных действ тибетских монахов.	В 2004 году ресторан был первым вьетнамским заведением в Москве. Тогда за его кухню отвечал тайский повар Супарувк Саятхапорн. Его преемником стал москвич Сергей Колпаков. После многих лет работы в европейских ресторанах его в первую очередь поразила основа восточной кулинарии: если в европейской кухне главное – продукт, то в азиатской – пропорция. **Специальные предложения** Кальян на воде (1700 руб.). Классические и экзотические сорта табака. В том числе кальян на минеральной воде с табаком с кусочками фруктов и медом (ликером).
 	Пр-т Академика Сахарова, 10, (м. «Красные Ворота»), тел.: 926-1640. Режим работы: пн.–вс. 12.00–0.00. Открылся в 2008 году.	В затейливом интерьере ресторана виртуозно переплетен уют сельского прованского дома и удобство урбанистической квартиры стильного холостяка (всего 180 мест). Первый этаж поделен на два уровня: внизу классический ресторанный антураж – огромные окна и тесно стоящие столы, на втором уровне барная зона. Второй этаж скорее клубный – тут всегда полумрак, готические камины, свечи, а в центре зала огромная нарядная открытая кухня. Днем в ресторане предлагают обеды по демпинговым ценам, по вечерам устраивают шумные вечеринки для celebrities, а по воскресным дням – детские кулинарные праздники.	Тема микса поддержана и в меню ресторана, за которое отвечает интернациональная команда поваров. В нем собрано все лучшее из кухонь ближнего и дальнего зарубежья. Гость может не только полюбоваться виртуозной работой поваров, но и скорректировать остроту, степень обжарки или количество гарнира. **Специальные предложения** 16 видов табака. Есть и классический (1210 руб.), и экзотические кальяны. Например, «Золотой песок» – ром, сок лайма, мята, клубничный и виноградный табак в яблоке (2400 руб.).

Кухня и напитки

В меню представлены китайская, арабская и азербайджанская кухни. Шеф говорит, что их объединяет технология – быстрое приготовление на очень сильном огне. А в «Узбекистане» еще и объемность порций.
Из узбекского меню рекомендуем: салат «Ташкент» с редькой, луком и мясом бычка (420 руб.), салат «Янгилик» с лапшой, сладким перцем и цыпленком (390 руб.), шурпу из баранины с картофелем (520 руб.), лагман из длинной лапши, баранины, овощей и специй (790 руб.), манты, долму, самсу. Из азербайджанского меню: мацони (160 руб.), суп с маленькими пельменями из ягнятины (390 руб.), бугламу – белого ягненка, тушенного с овощами (980 руб.). Из арабского меню: хумус (380 руб.), лепешку сафиха с мясом и овощами (620 руб.), шашлык из корейки на косточке (1360 руб.).
Из китайского: дим-сам с креветками (590 руб.), суп из копченого угря с мясом краба (590 руб.), утку по-пекински (3600 руб.).
В винной карте более сотни позиций из винодельческих регионов Старого и Нового Света (от 2 до 82 тыс. руб. за бутылку). Много вин по бокалам.

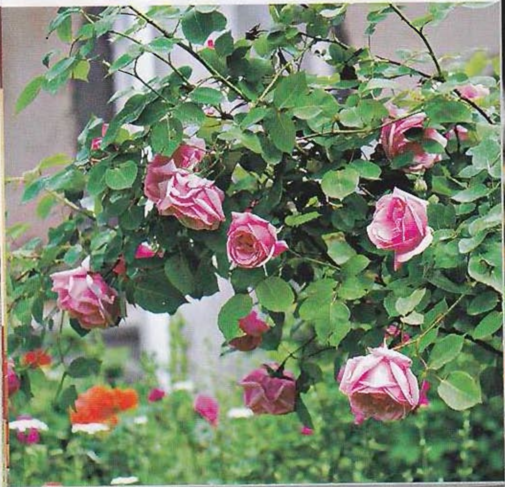
Средний счет: 2000 руб.

В меню ресторана представлены лучшие позиции из пряной и колоритной Азии. Но в каждом разделе есть по нескольку европейских блюд, а десерты почти все итальянские и французские.
Рекомендуем: тайский салат из утки с чесночными чипсами, листьями лайма и мятой (470 руб.), нем коны (трубочки из рисового теста с начинкой) с крабовым мясом, тигровыми креветками и овощами (430 руб.) и с уткой и маринованными овощами (390 руб.), нем раны (жареные трубочки) с креветками и кальмарами (370 руб.) и с индейкой и личи (330 руб.), индонезийский суп с кокосовым молоком, тыквой, баклажанами и бататом (370 руб.), тайский том ям с креветками, устричными грибами и грибами строу (410 руб.), черные спагетти с зеленым карри и цыпленком гриль (490 руб.), карп по-тайски с соусом из базилика (510 руб.), филе ягненка в хрустящем тесте с чатни из манго и ананаса (690 руб.).
В винной карте всего пара позиций. Зато есть обширные карты чая и соков.

Средний счет: 1500 руб.

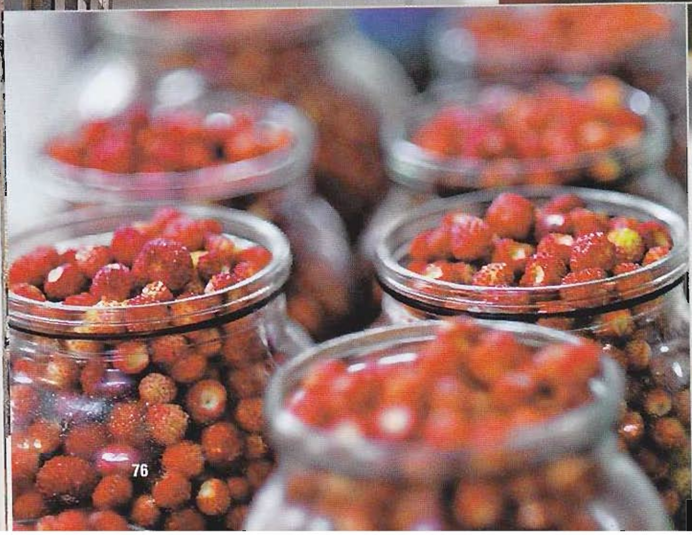
Меню ресторана отпечатано на огромных картонных листах. В него вошли все гастрономические шедевры Старого и Нового Света. В основной части – микс Азии, Европы и Америки, японская кухня вынесена в отдельный раздел.
Рекомендуем: карпаччо из говядины с запеченными овощами и руколой (390 руб.), «Оливье» с курицей (280 руб.), самосу из телятины (540 руб.), горячие спринг-роллы с курицей и креветками (410 руб.), велюте из белых грибов (290 руб.), борщ (290 руб.), черные спагетти с гребешками (620 руб.), ризотто с шафраном и телячьим языком в орехах (470 руб.), хрустящее филе карпа с кисло-сладким соусом (470 руб.), филе-миньон на углях со шпинатом и имбирным соусом (880 руб.), куриные котлеты (на углях, на гриле, на пару) со сливочным соусом из белых грибов (370 руб.).
Виктор Чукин, сомелье ресторана, создал многогранную винную карту (более 160 позиций). Есть интересные и неизбитые наименования, например, немецкий игристый рислинг Molitor Sect Brut (3250 руб.).

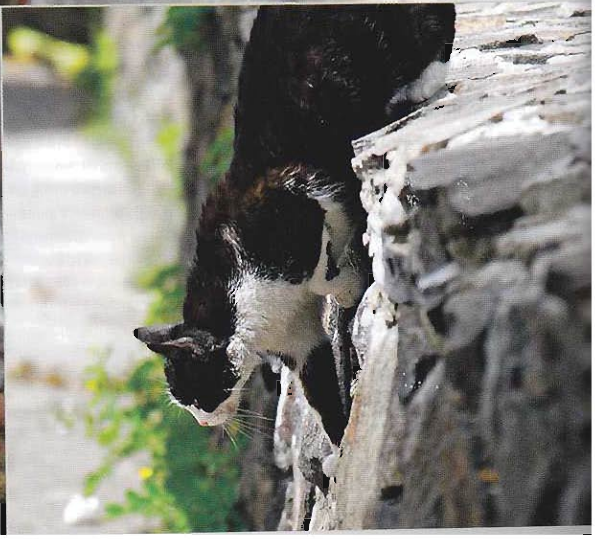
Средний счет: 1500 руб.






Sass K.





Уж этот город!

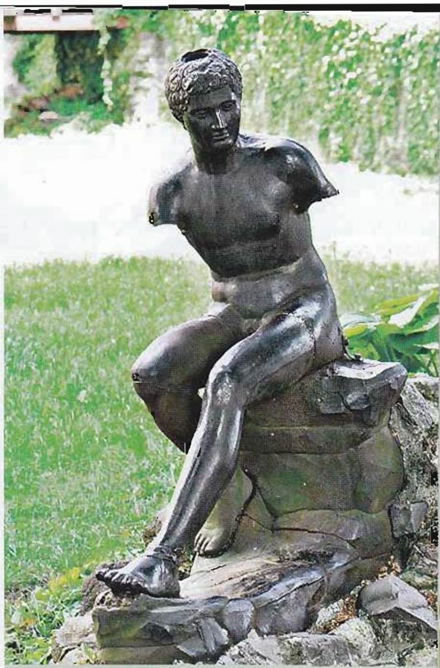
Предложение было заманчивое. «Скатайся-ка, – сказал главный редактор, – в Ужгород. Тамошние ребята предлагают показать закарпатскую кухню и местные красоты». Я ничегошеньки про все это не знала, поэтому сразу позвонила фотографу, и мы поехали

Как только ни назывался этот маленький город! Унгуйвар, Гунгвар, Унгвар... В разное время этой лакомой землей у самого подножия Карпатских гор владели белые хорваты, даки, мадьяры, словаки, поляки, австрийцы, румыны, русские (советские), наконец. Результатом многовековой чехарды с властями стали удивительная архитектурная вольность Закарпатья, потрясающая кухня и свободное владение жителями сразу несколькими языками.

Забегу вперед: в ужгородском ресторане официант – молодой парень лет восемнадцати, изящен, строен, темноглаз . На мой вопрос о каком-то блюде начинает рассказывать историю его венгерского происхождения. В объяснение так лихо вплетаются венгерские слова, что понятно – мадьярский язык юноше не чужой. «Ну да, – немножко лениво говорит он, – у меня венгерский родной. И закарпатский. И украинский. И чешский. И русский. И немецкий. Только вот английский я плохо знаю – я его в школе учил...» Остальные языки он учил (вернее, не учил) дома, потому что к каждой из перечисленных национальностей относится кто-то из его близких родственников. И это – совершенно заурядный в Ужгороде случай.

Настоящий унгварский

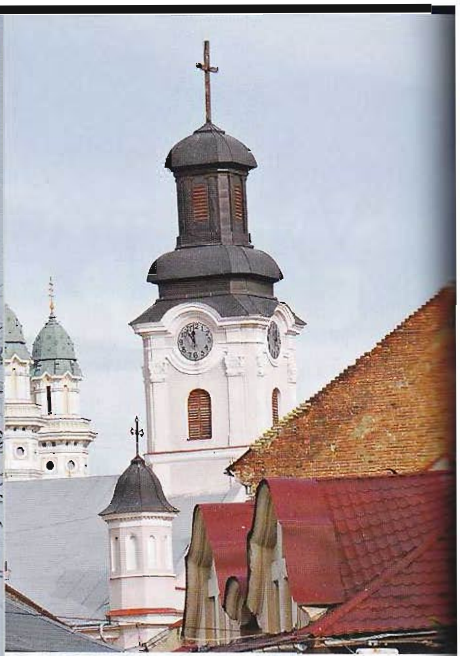
Ресторан, в котором работает официант-полиглот, находится в отеле «УнгварЪскій». Первый «УнгварЪскій» был построен в семидесятых годах XIX века. В городе производили работы австрийские инженеры. Неподалеку от Ужгородского замка они обнаружили минеральный источник, и предприимчивая чета Артоги построила на этом месте отель-лечебницу. После войны во времена советской власти лечебницу сровняли с землей и выстроили на ее месте фабрику. Через 130 лет в Ужгороде нашлись люди, у которых было достаточно интереса к родной истории и денег, чтобы выкупить фабрику, снести ее, произвести раскопки, найти все, что оставалось от лечебницы, и выстроить отель заново. Под землей был найден и расколотый надвое огромный чугунный чан для принятия минеральных ванн – новые хозяева восстановили его и снова поставили в лечебницу. В чан унгварской купели налита горячая минеральная вода, а священнодействует с ним и с клиентами специальный мастер. Сам себя он называет Чанодеем. Он погрузит вас в купель по всем правилам, расскажет всю историю Унгвара, все мировые медицинские теории и все о будущем человечества – но только если вы захотите. Неподалеку от купели существуют волшебные люди – массажисты. Один из ста пятидесяти подвластных им видов массажа – это массаж с травяными мешочками, традиционными в Закарпатье. А еще там есть бани, для постройки печей специалиста из Бахчисарая привозили, ближе мастера такого класса не нашлось. В ресторане кормят закарпатскими яствами – блюда по-закарпатски называются неожиданным для русского уха словом «стравы». Так вот, стравы там такие: похлебка-бограч в котле на открытом огне, поросенок на вертеле, лечо с пикницею, гуляш и, конечно, сало с палынкой (или разными наливками-настойками). И еще 6 страниц меню. Как все вкусно – невозможно остановиться. В дегустационном зале поджидают марочные вина – звезды Закарпатья: «Рислинг рейнский», «Рислинг итальянский», «Леанка», «Траминер», «Мюллер Тургау». Красные вина (каберне совиньон и мерло) здесь распространены значительно меньше. Дегустации – это национальная закарпатская забава, в Ужгороде масса винных

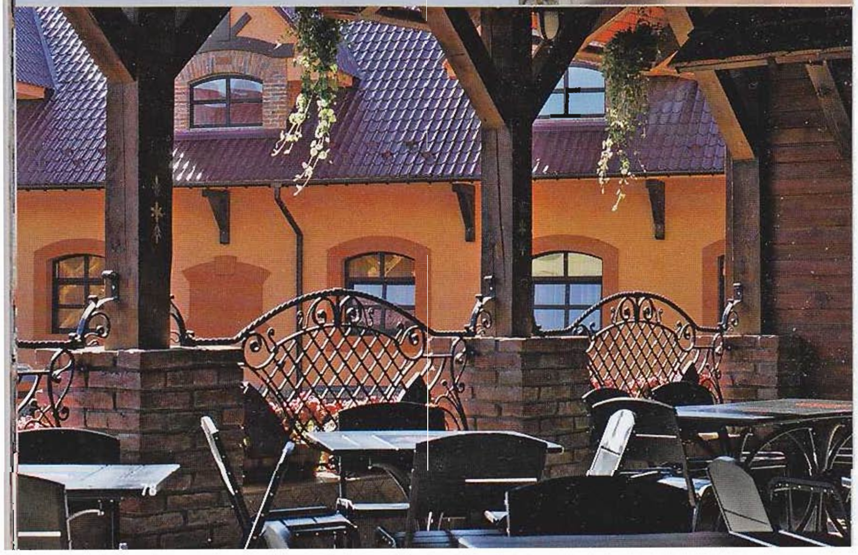


Где побывать

- В ортодоксальной синагоге 1904 года постройки, в наше время превратившейся в филармонию с потрясающей акустикой.
- В ночном клубе «Эйла» или на дискотеке Viper, где все как раньше – танцы до утра и красивые девчонки.
- В самой старой в Ужгороде кофейне «Світ кави та чаю», где кофе подают с незапамятных времен.
- В сравнительно новой кофейне сети «Меделин». Особенно милая крохотная кофейня недалеко от набережной, на площади Корятовича – со стоячими столиками на улице в теплое время года и восхитительным кофе чуть ли не трехсот сортов (вот вам на всякий случай карта кофеен Ужгорода – http://www.leisure.uzhgorod.ua/index-cafe-bar.php). Особенно хорош там кофе по-венски.
- В ресторанчике «Деца у нотаря» – смесь юмористическо-этнографического музея с забавными вывесками, табличками и симпатичной едой.
- На соленом озере Кунигунда, довольно далеко от Ужгорода, в селе Солотвино – искупаться-полечиться в аналоге израильского Мертвого моря и спуститься в соляные копи.
- Если вы окажетесь в Закарпатье в апреле – начале мая, поезжайте в Долину нарциссов рядом с городом Хуст – 256 гектаров дикорастущих нарциссов стоят дальней езды от Ужгорода.







подвальчиков. Недавно даже открыли «Закарпатский туристический винный путь» – трехдневный тур с дегустациями закарпатских вин по Ужгородскому, Мукачевскому и Береговскому районам, в старинных крепостях, термальных бассейнах, винных подвалах и старинных погребах. По системе all inclusive, что особенно приятно

Бабушка главного сомелье «УнгварЪского», Каролина Михайловна, разменявшая девятый десяток, – чистая, светлая, красавица, – готовит специально для журнала «Гастрономъ». Мешает на плите на одной конфорке токан (кукурузную кашу со шкварками и брынзой), на другой суп из «пасули» и говорит: «У нас всегда ели вкусно и все натуральное – вот и жили по сто лет. И на все сил хватало. Я вот сама одиннадцатая в семье, после меня еще двое. Мама нам каждый день варила кофе – то из ячменя, то из овса с цикорием, мы его и пили. Или один раз купила одну селедку – на все тринадцать душ. Недолго думая, «помазала» ею мамалыгу, и все довольны! И видите – я все пережила: венгров, чехов, русских… Как знать, может, еще и украинцев переживу?» Спасибо, Каролина Михайловна, надеемся, вы себе понравились в августовском номере «Гастронома» за 2008 год с большим закарпатским меню.

Поесть кофе

Мой роман с закарпатским кофе начался в дорожных условиях. Свел меня с ним встречавший нас во Львовском аэропорту водитель. Дорога от Львова до Ужгоро-

Фото: Александр Тевонян, благодарим отель «УнгварЪскій» за помощь в подготовке материала



Что привезти

- Расшитые льняные скатерти, рушники, рубашки, платки и сарафаны ручной работы за какие-то по-настоящему смешные деньги. Продаются в туристических магазинах на центральных улицах Ужгорода.
- Местную домашнюю колбасу, копченную на опилках вишни, сливы и винограда. Она бывает нескольких видов – одни едят просто так, другие жарят и варят. Колбасы много на Центральном рынке.
- Сладкую молотую паприку, которую в Закарпатье везут из Венгрии, – тоже на рынке.
- Три вида фантастического сыра – «Селисский», «Хуст» и «Нарцисс Карпат», которые варит в Хустовском районе бывший филолог Петр Пригара по швейцарской лицензии на швейцарском оборудовании из молока закарпатских коров – это в магазинах.
- И четвертый вид сыра, домашнюю закарпатскую брынзу, без которой не получится токан, – и в магазинах, и на рынке.
- И еще, конечно, местное «рыночное» сало – самое вкусное в Ужгороде – копченое. Его нужно нарезать толстыми полосками, надсечь перпендикулярно, пожарить на сковороде до хрустящей корочки – и есть потом горячим или холодным.
- И чуть не забыли про местное марочное вино! Это уж целиком и полностью на ваш вкус…

да – прекрасная, через великолепный перевал – длится около четырех часов. И хотя все это время ты смотришь в окно и улыбаешься от счастья, что рядом с домами вьют гнезда аисты; что в школах на крышах лежит аккуратная европейская черепица; что склоны холмов поросли как будто бы бархатными буковыми рощами, что рядом с этими рощами растут из земли старинные домики, аккуратные, как на картинках; что нигде не валяются битое стекло и пластиковые бутылки Но после самолета внутренний мир все равно уставший и хочет взбодриться. Мы остановились километрах в сорока от Львова в небольшом поселке возле типичного «доширак-и-кофе-три-в-одном» ларька – и водитель отправился за кофе. Сперва я удивилась, когда он шел обратно, держа в руках пластиковые стаканчики, заполненные на треть (на просвет было видно). Неужели, думаю, им кипятка в растворимый «Нескафе» жалко? Отхлебнула из стаканчика и остолбенела – первосортный эспрессо «Да что вы, – сказал водитель удивленно, – у нас тут растворимый не пьет никто!» Это в Закарпатье даже не моветон. Просто не употребляют.

Традиции кофепития пришли в Закарпатье – и первым делом в Ужгород – из самой Вены, во времена владычества Австро-Венгерской империи. Потом, в начале двадцатого века, в Ужгороде появились машины для эспрессо – всего через год после того, как они вошли в обращение в Италии. К тридцатым годам машинки для кофе были во всех состоятельных семьях. В советское время долгом чести каждого ужгородца было прийти в центр, в магазин «Золотой ключик», и выпить там за стоячим столиком чашечку обжигающего напитка. «Ключик» жив и по сей день, но кофе пьют все же в кофейнях. Их в Ужгороде просто немерено. «Підемо поїмо кави («пойдем, поедим кофе»)», – с уважением к продукту говорят друг другу ужгородцы.

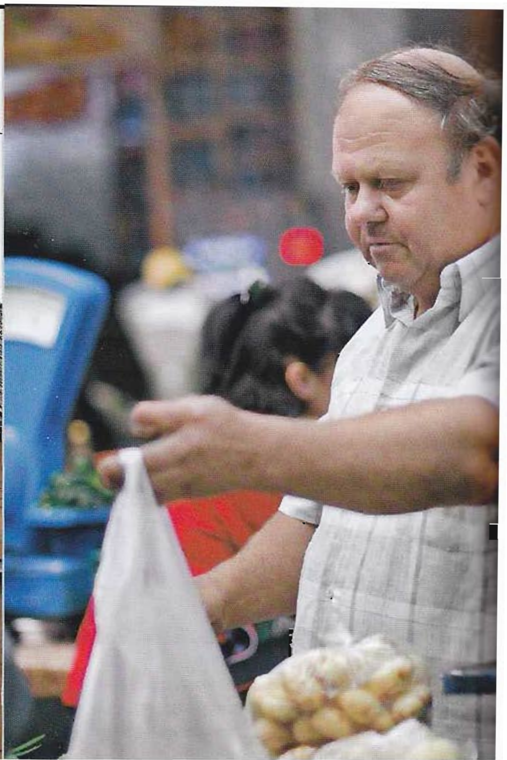
Примечать примечательности

Нельзя же только есть, пить да по баням париться. Надо же все осмотреть, благо история на каждом шагу. Ужгородский замок, как раньше писали в газете «Известия», «грозно высится над мирными домиками селян». Как положено всякому уважающему себя средневековому замку, он стоит на высоком холме, и подниматься к нему нужно либо по узкой очень крутой лестнице, либо по мощенной камнем дороге (берегите каблуки!) Все ваши усилия тысячекратно оправдаются, стоит только попасть во внутренний двор, засаженный давно состарившимися деревьями, и подойти к стене. Со стен замка можно видеть далеко-далеко, и – куда ни глянь – всюду сумасшедшая красота. Не думаю, что мне стоит рассказывать историю этого замечательного исторического памятника – вне его стен она, как и всякая история, будет читаться с легкой зевотой. Ну узнаете вы, что в 1312 году, после того, как итальянские братья Другеты помогли королю Карлу Роберту из Анжуйской династии подавить восстание наджупана Петра Петени, Карл Роберт подарил братьям Ужгородский замок и земли. А потом им владели еще 10 разных знатных фамилий… Лучше вы туда поезжайте, выпишите одного из колоритнейших местных экскурсоводов – они вам расскажут весьма драматическую историю замка в красках и лицах.

Аллея-то липовая!

Самое потрясающее место в Ужгороде – это не музеи, не театры, не площади и даже не кофейни. Это липовая аллея вдоль набережной Ужа, которую засадили деревьями гимназисты в двадцатые годы прошлого века. Она считается самой длинной в Европе (тянется на два с лишним километра), а про то, что она самая красивая, нигде не написано. Но ужгородцы и туристы это и сами знают. Эта аллея с громадными, почти столетними липами и нежными сакурами (да-да, в конце апреля в Ужгороде цветут сакуры, а в мае зацветают магнолии) – классический променад, куда при хорошей погоде стекается погулять полго-





рода. Остальные полгорода гуляют по другому променаду – старинной улице Корзо. Можно просто ходить, а можно сесть под тентом на самой набережной – и через пять минут официантка принесет дешевого и вкусного местного пива. Потягиваешь его, народ разглядываешь... Мужчины на променаде представительные, дамы нарядные, на шпильках, младенцы в колясках умытые и почему-то совсем не рыдают.

Дети и девушки в Ужгороде – это вообще отдельная тема. И те, и другие такие симпатичные и одеты с таким вкусом, что хочется их рассматривать, как картинки в модных журналах. И пиво на улицах из бутылки не пьют (девушки, не младенцы). Есть этому рациональное объяснение. Во-первых, европейские истоки, о которых уже было сказано. Во-вторых – университет. На 130 тысяч жителей Ужгорода имеется аж пять факультетов! И они не сосредоточены в одном месте, как в резервации, а разбросаны по всему городу, как в добропорядочной Англии. В новом жилом районе – математический, напротив Ужгородского замка – юридический, около городской администрации – медицинский... Райское место.

Кругом да около

Ездить вокруг Ужгорода – одно удовольствие. В 12 километрах от города сохранились руины Невицкого готического замка, где кипела жизнь в течение пятисот лет – с XII по XVII век. Там и сами руины выглядят... ну, готически, что тут скажешь. И парк под замком очень впечатляет. Вообще парки вокруг Ужгорода всегда были охотничьими угодьями, чаще всего королевскими. Там били, а потом ели кабанов, косуль, зайцев, куропаток, фазанов... Самое удивительное, что вся эта живность водится здесь до сих пор! Хотя просто так на нее не поохотишься – за порядком есть кому следить. И строения в парках находятся в отличном состоянии. Вот, например, охотничья резиденция графов Шенборн (ныне санаторий) – замок в стиле неоренессанса, но непростой. У него 12 входов, 52 парадные комнаты и 365 окон – неизвестно только, обязаны ли были члены семейства, а теперь отдыхающие смотреть каждый день года в новое окно?

Самая важная достопримечательность в масштабах не только Ужгорода и Закарпатья, но и Украины – это Горянская ротонда. Приезжаете в село Горяны и обнаруживаете приземистое шестиугольное здание с шестиугольным же куполом, небольшой башенкой и узкими готическими окнами. Снаружи, честно говоря, вид совершенно не впечатляет. Видимо, благодаря асимметричности (косовато здание) и толстому слою штукатурки, которой покрыты стены, – сейчас украинские рабочие так очень любят коттеджи отделывать. Но тем сильнее контраст: попадая внутрь, в мгновение ока оказываешься в неподдельном Средневековье. Построили Горянскую ротонду в двенадцатом веке не то галицко-волынские князья, не то венгерские короли, и была она часовней. А в часовнях положены фрески – ах, какие там фрески! Частично сохранилась даже роспись тринадцатого века, но ее совсем не много, в основном пятнадцатый век. Расписывали ротонду привезенные из Северной Италии мастера, и дело свое они знали. Сюжеты классические, написаны в хронологическом порядке, то есть поворачивая голову, вы как будто читаете Евангелие: «Благовещение», «Дары волхвов», «Бегство в Египет»... Нигде я не видела волхвов с такими человеческими и взволнованными лицами и такую жизнерадостную Богородицу. Фрески законсервированы, но не реставрированы. И это хорошо – новодел ничего не успел испортить, и стены дышат, как живые.

Еще поезжу по Закарпатью – напишу книгу, не меньше. Если не скончаюсь там от обжорства.

Марианна Орлинкова

Пора заправиться

Практически любой продукт может стать частью салата. При этом любому ингредиенту всегда можно найти замену. Получится просто другой салат. С заправками такой фокус не пройдет. К каждому набору продуктов нужен свой особый вариант

Недавно нам на глаза попались южноафриканские маринады, соусы и заправки под торговой маркой I like that («Я люблю это»). Мы купили несколько дрессингов и немедленно продегустировали их на нашей редакционной кухне. Особенно понравился тот, что из вяленых томатов (smoked sundried tomato vinagrette). В его составе обнаружились растительное масло, тростниковый сахар, белый винный уксус, вода, горчичные семена, вяленые томаты, соль, смесь трав, лимонный сок. Все это прекрасно сочетается с салатами из свежих овощей и с пастой. Но идеальная пара для нашего дрессинга – теплый салат из жареных грибов, хрустящего бекона, печеного чеснока, мякоти помидора, авокадо и небольшой головки красного лука. Мы это действительно любим!



Дрессинг с вялеными томатами, 250 мл, 135 руб.



Нежный стейк для «железного герцога»

Выдающийся полководец Артур Уэллсли, герцог Веллингтон, на своей родине – такая же святыня, как у нас Кутузов или Жуков. С той лишь разницей, что английский военный стратег оставил после себя еще и замечательный рецепт «своего имени»

Пьянству – бой

Сын англо-ирландских аристократов, Артур Уэллсли (1769–1852) окончил престижный Итон, но особых успехов в учебе не выказал. В молодые годы он вел жизнь плейбоя, тратя время на любовные приключения и карты. Поэтому мать отправила непутевого сына служить в армию, надеясь, что та сделает из него мужчину.

На первых порах материнские надежды не оправдались. Беспутная жизнь Артура продолжалась до тех пор, пока он не влюбился в дочку таких же аристократов. Сделав своей избраннице предложение, он получил резкий отказ со стороны ее родителей, желающих видеть зятем человека более целеустремленного. Отказ отрезвил Артура, и он принялся закалять характер: почти перестал пить, забросил карты. С головой погрузился в военную науку. И вскоре достиг успеха – был принят в военную академию и получил руку своей любимой.

Военная карьера Веллингтона сложилась так, как только могли мечтать родители. Офицером он воевал в Индии, за свои подвиги был возведен в рыцарское звание и получил титул герцога. Но главная слава пришла во время войны с Наполеоном. Веллингтон, дослужившийся до чина фельдмаршала, воевал повсюду – в Австрии (при Аустерлице), Италии, Испании, Португалии. А зенитом военной карьеры стала, конечно, битва при Ватерлоо, где он на пару с прусским фельдмаршалом Блюхером окончательно разгромил армию французского императора.

После этого прославленный полководец положил шпагу в ножны и занялся политикой. Он сразу добился признания – даже политические противники не могли отказать Веллингтону в таких качествах, как железное самообладание, честность и фанатичное чувство долга. В 1828 году он возглавил кабинет. Среди многих его реформ на посту премьер-министра была одна, косвенно связанная с интересующей нас темой. Удрученный повальным пьянством, охватившим английский рабочий класс, бывший полководец объявил священную войну английскому джину. Джин был очень дешев, и на лондонских тавернах можно было встретить объявление: «Пьян за пенс, до полусмерти – за два. Ночлег бесплатно». Стратегию Веллингтон выбрал простую и беспроигрышную – клин клином. Он не стал вводить «сухой закон», решив пристрастить пьянчуг к менее вредному, как он считал, напитку – пиву. Веллингтон провел через парламент билль об отмене всех налогов на хмельной напиток и позволил открывать пивные – пабы – без лицензий. Особо оговаривалось, что, кроме пива, там должны были присутствовать горячие блюда. Оттуда и пошла традиция кормить в британских пабах жареной рыбой с жареным же картофелем (fish'n'chips), йоркширским пудингом и прочими блюдами английской кухни – лишенными изысков, но вкусными и сытными.

Пабы открывались один за другим, а там подоспело движение за трезвый образ жизни, и кривая пьянства в Англии пошла на спад. Страна вступала в эпоху «викторианских моральных ценностей», продлившуюся до начала XX века. Но этого Веллингтон уже не застал – «железный герцог» умер в 1852 году в возрасте 83 лет. Кстати, свое прозвище он получил в годы премьерства – от недоброжелателей. Обычная участь реформаторов.

Конец воздержанию

За годы своей армейской жизни Веллингтон никогда не роскошествовал и с равнодушием относился к кулинарным изыскам. Например, во время похода в Португалию он приказал подавать себе только холодное мясо и хлеб – к неудовольствию генералов, которые по традиции обедали за одним столом с главнокомандующим.

Все стало по-другому со сменой военной формы на мундир политика. На старости лет «железный герцог» неожиданно почувствовал зверский аппетит. О банкетах в лондонском особняке Веллингтона ходили легенды. И сегодня там можно любоваться дорогой посудой, которую преподносили в подарок знатные, а часто и коронованные гости. Набор из севрского фарфора в свое время был приобретен Наполеоном для Жозефины. А серебряная посуда, созданная португальскими мастерами, украшала стол во время банкета в честь победы под Ватерлоо, который ежегодно давал Веллингтон.

Герцог был ценителем вина и за обедом обычно выпивал целую бутылку – по нравам тогдашнего аристократического Лондона это считалось чуть ли не запойным пьянством. И еще он стал поощрять пова-

ров за приготовление чего-нибудь необычного – словно беря реванш за долгие годы гастрономического воздержания. Так, в частности, и было изобретено знаменитое филе «Веллингтон» (Beef Wellington), ставшее одним из самых популярных блюд европейской кухни. Хотя другие источники утверждают, что рецепт появился раньше. Герцог всегда любил хороший стейк и с одобрением встретил весть о том, что по случаю победы под Ватерлоо английские повара выпекли гигантский пирог с мясом. Еще писали, что запеченное в слоеном тесте говяжье филе напоминает привычный полководцу высокий армейский сапог для езды в седле.

Существует и такая версия: важные для приготовления филе «Веллингтон» ингредиенты – трюфели, мадера и паштет из гусиной печенки – были привнесены в рецепт позже, когда Веллингтон сменил походную жизнь на амплуа политика и богатого аристократа. Ну действительно, какие трюфели между сражениями? И откуда взяться фуа-гра на кухне английского полководца? Да и вообще нужен был настоящий повар-патриот, чтобы назвать по-английски – еще и именем победителя Наполеона! – блюдо, очень напоминающее французское filet de boeuf en croûte…

Как бы то ни было, говяжье филе в оболочке из слоеного теста, внутри проложенное паштетом из гусиной печенки с измельченными шампиньонами и политое особым соусом, с тех пор заняло достойное место во всех англоязычных кулинарных книгах. А французы остались при своем мнении: филе «Веллингтон» – не что иное, как вариант их любимого filet de boeuf en croûte. Ну не могут они забыть своего поражения при Ватерлоо!

Кстати, прославленный главнокомандующий на закате жизни потерпел-таки поражение. От врага, с которым долгие годы справлялся играючи: обжорства. Биографы Веллингтона сообщают, что в 1852 году ушедший на покой политик пребывал в добром здравии – и имел отменный аппетит. 13 сентября он в качестве прогулки проскакал верхом от своего замка Уолмер до Дувра. Вернувшись к ужину позже обычного, герцог набросился на еду с той же яростью, с какой сокрушал противника в бою. На следующий день его хватил апоплексический удар. Говорят же врачи – не наедайтесь на ночь.

Владимир Гаков

Филе «Веллингтон»

8 порций

Что нужно:

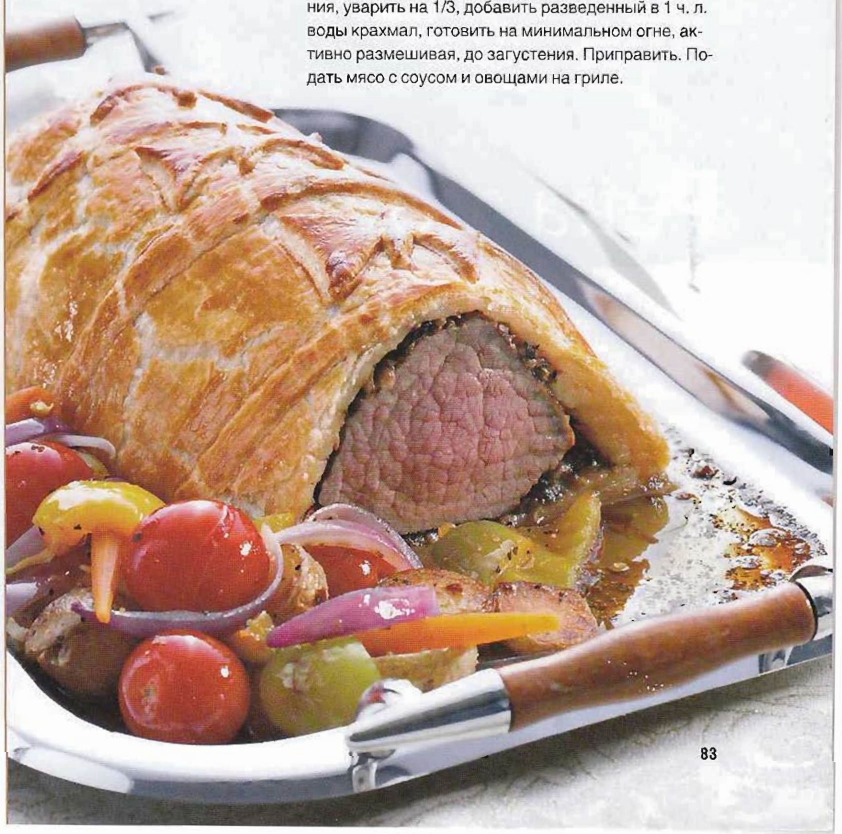
1,2–1,5 кг говяжьей вырезки одним куском
150 г свиного сала
350 г шампиньонов
250 г паштета из гусиной печенки
300–350 г слоеного теста
2 ст. л. растительного масла
2 ст. л. сливочного масла
2 желтка
соль, свежемолотый черный перец

Для соуса:

0,5 стакана мадеры
0,5 стакана мясного бульона
0,5 ч. л. крахмала
соль, свежемолотый черный перец

Что делать:

Мясо приправить солью и перцем. В сковороде разогреть растительное масло, на сильном огне быстро обжарить вырезку со всех сторон до золотистого цвета, остудить. Сало нарезать тонкими ломтиками. Грибы смолоть в блендере не слишком мелко и обжарить в сливочном масле на сильном огне, чтобы испарилась вся жидкость; остудить. Разложить на столе большой кусок пленки, выложить на него ломтики сала немного внахлест, чтобы получился прямоугольник. Сверху выложить ровный слой грибов, затем слой паштета. Обернуть мясо и затянуть края пленки так, чтобы получился очень плотный рулет. Убрать рулет в холодильник на 30 мин. Тесто раскатать в прямоугольник слоем толщиной 0,5 см. С мясного рулета снять пленку, рулет положить в центр пласта теста. Смазать тесто вокруг рулета взбитыми с 1 ч. л. воды желтками, плотно обернуть рулет так, чтобы с той стороны, где будет шов, получился двойной слой теста, края защипать. Поместить рулет на 10 мин. в холодильник. Уложить на смазанный жиром противень швом вниз, сделать неглубокие надсечки, смазать оставшимся желтком, запекать в разогретой до 180 °C духовке до коричневато-золотистого цвета, 25–30 мин. Дать готовому рулету постоять 10 мин., затем нарезать кусками толщиной 2–3 см. Для соуса влить мадеру и бульон в сотейник, довести до кипения, уварить на 1/3, добавить разведенный в 1 ч. л. воды крахмал, готовить на минимальном огне, активно размешивая, до загустения. Приправить. Подать мясо с соусом и овощами на гриле.





Ян Вермеер Делфтский, «Молочница» («Служанка с кувшином молока»), ок. 1658, холст, масло, 45,5 х 41 см, Рейксмюсеум, Амстердам

Река молока

Женские образы, созданные Яном Вермеером, пережили века. Его кружевница, девушка с жемчужным ожерельем и, конечно, молочница восхищают и притягивают взоры

Молочный чай по-голландски

Что нужно:

- 3 ч. л. листового черного чая
- 0,5 л молока
- 50 мл рома или коньяка
- сливки жирностью 20%
- сахар
- колотый лед

Что делать:

Ополоснуть чайник кипятком, всыпать чай. Залить кипящим молоком, дать настояться 5 мин., процедить, положить сахар по вкусу. К остывшей смеси добавить ром или коньяк. В бокалы положить лед, разлить чай, влить сливки по вкусу. Подать с соломинкой.

Принято считать, что великий Вермеер (1632–1675), один из столпов «золотого века» голландской живописи, написал 35 картин (по поводу подлинности еще пяти полотен до сих пор ведутся дискуссии). Работал он медленно – две картины в год. Зато каждая – шедевр! Рассматривать их на репродукции – занятие неблагодарное, даже самая точная печатная копия не передаст потрясающую технику и атмосферу. Его картины дышат. В России работ Вермеера нет, поэтому окажетесь в Амстердаме, обязательно загляните в Государственный музей (заодно и рембрандтовский «Ночной дозор» оцените).

В «Молочнице», написанной 26-летним художником из города Делфт (отсюда и его прозвище – Вермеер Делфтский) важно не что, а как. Не сюжет волнует нас (что сюжет – бытовой портрет, жанровая сценка), не фотографическая объективность – мы даже не знаем, кто эта прекрасная молодая женщина и какое отношение она имеет к тщательно прописанному интерьеру, а игра мягкого дневного света, эта холодноватая жемчужная гамма, эти невероятные переливы синего и желтого на ее одежде. Поэзия повседневности, гимн покою и душевной чистоте, памятник вечной бессмертной еде – молоку и хлебу – вот что такое «Молочница». И, конечно, образец невероятного профессионализма мастера.

При жизни художник пользовался не таким успехом, как сегодня, но его знали, и чаще всего Вермеер работал по заказу. Однако чтобы прокормить одиннадцать детей, ему приходилось торговать антиквариатом и помогать матери управлять трактиром. Война с Францией, случившаяся в конце его недолгой жизни, отбросила семью за черту бедности не хуже любого глобального финансового кризиса В красоте не нуждались – когда говорят пушки, музы молчат – живопись не покупали. Известно, что после смерти Вермеера одной из его картин вдова расплатилась за долги с местным мясником.

Влад Васюхин



гид потребителя

Морской микс

Обитатели морей многочисленны и удивительны. С рыбами большинство из нас знакомо хорошо. Чего не скажешь о двустворчатых, головоногих, головобрюхих и прочих обитателях глубин, в гастрономии называемых морепродуктами, а в простонародье – морскими гадами. А они почти все съедобны, вкусны и полезны. Вместе и порознь

Морепродуктами называют всех съедобных обитателей морей и океанов кроме китов и рыб. Это двустворчатые моллюски (устрицы, улитки), креветки, кальмары, омары, лангусты, ежи, гребешки, петушки… одних крабов можно насчитать до 20 видов. Племена, жившие на побережье Красного моря около 125 тысяч лет назад, уже имели каменные орудия для разделки моллюсков, крабов и прочих обитателей шельфа. На наших столах до недавнего времени морепродукты были представлены лишь креветками да крабами, чуть позже появились кальмары.

С конца 90-х годов ситуация начала меняться. Спрос рождает предложение, а господа и дамы после первых посещений Турции, Испании, Италии хотели вкусного, полезного, экзотического. Иностранные компании стали повышать долю импорта в Россию, отечественные производители – осваивать новые виды продукции, а пиар-агентства на все лады расхваливать морепродукты. И, надо сказать, делали они это с чистой совестью. Морепродукты действительно полезны. Они в изобилии содержат микроэлементы (йод, цинк, фосфор, селен, железо, магний), легкоусвояемый белок, витамины A, D, E, B_{12}, B_6, PP, E, полиненасыщенные жирные кислоты омега-3 и омега-6. Главное, чтобы все это богатство попало к покупателю с минимальными потерями. Конечно, пройтись ранним утром по рыбному рынку – самый эффективный способ донести витамины и элементы до дома, но, к сожалению, не самый доступный жителям мегаполиса на Среднерусской возвышенности. На помощь приходят технологии. И в каждой есть свои плюсы и минусы.

Это шок!

Заморозка – простой, высокотехнологичный и эффективный способ доставить товар от производителя к покупателю с неизменным качеством. Морозят обычно там, где и ловят, обеспечивая мгновенной (шоковой) заморозкой до –30 °C свежесть продукта и сохранность всех полезных веществ и вкуса. Поэтому на рынке замороженных морепродуктов представлены в основном (80%) иностранные компании и торговые марки: Dimare (Нидерланды), Emborg, Marisol (Дания), DG Maritime Inc (Канада) и другие. Большинство из них имеют дочерние предприятия в России.

В супермаркетах, где есть возможность поддерживать нужную температуру, не опасаясь разморозки, этот товар продают и «на развес», и расфасованным в вакуумную упаковку или просто в пакеты. В гастрономических бутиках, («Ла Маре», «Азбука вкуса», «Глобус гурмэ»)

фото © Fast News



«Гады» и «гадости»

1 Морепродукты нельзя повторно замораживать, иначе после приготовления мы получим к примеру, из креветок, не закуску к пиву, а кашу.

2 Не верьте авторам инструкций на упаковках, советующим отправлять замороженные морепродукты сразу на сковородки и в кастрюли. Обязательно размораживайте их заранее в дуршлаге, установленном в миске на верхней полке холодильника.

3 Выбирайте замороженные морепродукты с наименьшим количеством льда внутри упаковки. Во-первых, это экономичнее, а во-вторых, чем меньше льда, тем больше шансов, что продукт правильно хранился.

4 Края морепродуктов (кончики щупалец, боковинки мидий, хвостики креветок и т.д.) не должны быть белесыми, подсушенными. И вообще, чем натуральнее, ярче, аппетитнее они выглядят, тем лучше.

5 Если вы заметили торчащие из мидий волоски водорослей или при употреблении морепродуктов у вас на зубах скрипит песок, стоит задуматься о том, чтобы отдать предпочтение другому производителю.

представлено в замороженном виде практически все. Как по отдельности: осьминоги, каракатицы, гребешки, мидии, крабы, устрицы, креветки, кальмары, лангусты, ежи и прочие морские «ужасы», так и в морских коктейлях. В коктейлях есть свои нюансы. Для приготовления замороженного коктейля морепродукты нужно очистить, а чаще всего и немного отварить. Основа – мясо креветок, кальмаров и мидий. В более изысканные добавляют осьминожек, каракатиц, гребешки, ракушки. Это удобно: каждой твари по паре, чистить не надо. Вкусно: можно попробовать все и сразу. Полезно: полный набор витаминов, минералов, микроэлементов. В торговых сетях, более близких к народу, таких как «Перекресток», «Седьмой континент», «Остров», «Пятерочка», «Копейка», ассортимент попроще: кальмары, крабы, креветки и простые коктейли (3–4 ингредиента).

С одной стороны, то, что замороженные продукты надо готовить – это хорошо, потому что здесь есть место фантазии, личным пристрастиям, вкусам. А приготовить из них можно практически любое блюдо: коктейли, закуски, салаты, супы и горячее. С другой стороны, это требует и времени, и некоторых усилий. Еще один минус заморозки: эта технология не для маленьких магазинчиков, палаток или дальней транспортировки без специального рефрижератора. Здесь нужны более «жизнестойкие» способы хранения.

Железные и одинокие

Консервирование – самый распространенный способ подготовки морепродуктов к продаже. Их помещают в герметичную тару (металлическую, реже стеклянную) и нагревают при строго определенном режиме, позволяющем сохранить товарно-пищевые свойства продукта и при этом уничтожить опасных микробов.

Конечно, в процессе консервирования питательная ценность морепродуктов снижается, зато до нескольких лет продлевается срок хранения, и вкусовые качества становятся более интересными за счет приправ и заливок. На прилавках магазинов – изобилие консервированных морепродуктов: осьминоги, каракатицы, гребешки, мидии, крабы, кальмары, креветки, устрицы, трепанги. В масле, в собственном соку, в томатном соусе, обжаренные, копченые, печеные, верченые... Вот очень даже оригинальный деликатес – шашлычки из красных ракушек от El Marino (Таиланд) или John West (Сейшелы). Нежное мясо, насаженное на шпажки, полностью готово к употреблению.

Баночек с продуктами, выступающими «соло», довольно много, а вот с коктейлями производители консервов не преуспели. Ничего кроме «Гуляша из кальмара с трепангом» и «Гуляша из кальмара с мидией» нам обнаружить не удалось. Ни в дорогих местах, ни в демократичных.

Рынок консервированных морепродуктов в отличие от замороженных представлен в равной мере как иностранными, так и отечественными производителями. И, на наш вкус, продукция российских компаний «5 морей», «Капитан Вкусов», «Штурвал» и других вполне конкурентоспособна.

Коктейль с ПРЕставкой

Замороженные морепродукты требуют особых условий хранения, труда и времени повара, консервированные теряют массу полезных веществ... Что же выбрать занятому, но заинтересованному покупателю? Обратить внимание на третий вариант: пресервы.

Пресервы – это группа закусочных товаров, полностью готовых к употреблению и расфасованных в стеклянную или полимерную тару. Обычно это подсоленные продукты в горчичном, чесночном, винном или ином соусе или масле с добавлением консерванта. При производстве пресервов антисептиком является бензойнокислый натрий или сорбат калия (Е-211, Е-200, сахарин). Несмотря на «страшные» названия разрешенных консервантов, именно пресервы называют «живыми» консервами. Они не проходят стерилизацию, то есть не подвергаются тепловой обработке и хранятся при относительно низких температурах – до +8 °С в течение полугода.

Пресервирование оказалось идеальным для сохранения всех полезных свойств, неповторимого вкуса, особого «морского» аромата морепродуктов. В прозрачной таре, под необычным соусом они еще и прекрасно выглядят. В виде пресервов производители чаще всего предлагают не отдельные виды морепродуктов, а коктейль из них. В таком коктейле вы найдете сбалансированный набор минеральных веществ: цинк – в устрицах и ракообразных; железо – в устрицах, креветках; медь – в устрицах, крабах, омарах; калий – в мидиях и других моллюсках. Йод, фосфор, селен... всего не перечислишь. Что очень важно – в нестерилизованном продукте полностью сохраняются белки и витамины. Составы таких коктейлей разнообразны. Можно найти любые экзотические деликатесы. Все уже порезано, заправлено, остается только поставить на стол. И готовить не надо.

На рынке широко представлены пресервы из морепродуктов в виде коктейлей не только иностранных, но и российских компаний, таких как «Русское море», «Меридиан», «Метатр», «Марина», белорусско-германской «Санта Бремор». Пресервированные морские коктейли по разнообразию, оригинальности заливок, простоте употребления, пользе и вкусовым качествам по праву начинаются с «пре». Они действительно превосходны. Единственным недостатком «почти живых» морепродуктов можно назвать то, что они значительно дороже консервированных и замороженных.

Андрей Николаев

Новости компаний



Гиперкомфорт от kika

К началу сезона дач и ремонтов в Москве открылся первый в России гипермаркет мебели и товаров для дома с забавным названием kika. Здесь покупатель сможет найти по привлекательным ценам все, что необходимо для создания комфортного интерьера: мебель, шторы и ковры, постельное белье, светильники, посуду, товары для детей, декоративные аксессуары и многое другое – всего более 30 тысяч наименований продукции ведущих мировых и российских производителей. Мебель и товары для дома представлены в виде готовых интерьерных решений.

Компания kika является лидером рынка Австрии и входит в пятерку крупнейших мебельных ритейлеров в Европе. К концу 2012 года в городах России планируется открыть еще 9 таких гипермаркетов.



Тройка лидеров

Для истинных любителей сыра торговая марка Hochland предлагает новое «Сырное ассорти». В него входят три плавленых сыра, известных каждому гурману: сладковатый маасдам, терпкий тильзитер и насыщенный эмменталь. Удобную круглую коробочку можно взять с собой на дачу или на пикник.

Сквозь все барьеры

Фильтры для воды «Барьер» вновь удостоены Первой премии российского профессионального конкурса в области брендостроительства – «Бренд года/EFFIE-2008». «Барьер» более чем на семь баллов опередил такие всемирно известные бренды, как Johnson&Johnson и «Кимберли Кларк». Очередная золотая награда – это не только веское доказательство растущей популярности бренда «Барьер», но и неопровержимое свидетельство того, что фильтры для воды – новички конкурса в прошлом году – сегодня уже прочно укрепились в категории «Товары для здоровья и личной гигиены».





Удовольствие в кубе

Продукция под торговой маркой Gallina Blanca уже почти 15 лет оправдывает наши ожидания. Новый бульонный кубик Gallina Blanca «Говяжий на косточке» обещает подарить любимым блюдам восхитительный вкус и притягательный аромат долго томившегося бульона. А бульонный кубик Gallina Blanca «Куриный с укропом и петрушкой» – не только сделать вкус любого блюда более ярким и насыщенным, но и наполнить его свежим ароматом зелени и витаминами.

Волшебные открытия

В апреле 2009 года стартовала акция «10 чудес России» под единым девизом «Открывая «Парламент», открываешь Россию», посвященная празднованию десятилетия бренда «Парламент». Главными ее призами станут путешествия к десяти наиболее ярким достопримечательностям нашей страны. Несколько миллионов человек назвали семью чудесами России Петергоф, собор Василия Блаженного, Мамаев курган, гору Эльбрус, столбы выветривания в Коми, озеро Байкал и Долину гейзеров. К ним были добавлены еще три от компании «Парламент»: уникальные природные комплексы Алтая, Карелии и конечно же водка «Парламент».

Для участия в акции необходимо купить две бутылки «Парламента», отмеченных ярким ярлыком и стикером, найти под крышкой коды и отправить их при помощи sms на короткий номер. Каждому участнику на счет мобильного телефона придет гарантированный приз в размере 100 рублей, каждому двадцатому – 500 рублей.

Более подробную информацию о промокампании «10 чудес России» можно узнать на сайте www.parliament-promo.ru.



Братья по оружию

О бесполезности или, наоборот, необходимости множества кухонных приспособлений вечно спорят патриоты универсальных ножей и ценители «всяких штучек». И, хотя никто не отрицает, что в умелых руках хороший нож сам справится с любой «острой» кухонной работой, несомненно и то, что «узкие специалисты» делают жизнь на кухне интереснее и комфортнее

Нигде в доме нет такого количества «нужных» предметов, как на кухне. «А для чего это?» – недоуменно спрашивает муж, вертя в руках очередную диковинку, преподнесенную только что ушедшими гостями. «Ну, разберемся потом…» – отвечает хозяйка и прячет удивительный подарок на дно ящичка кухонного стола. Правда, это «потом» может так и не наступить. Но, бывает, что чудные, на первый взгляд, вещи завоевывают сердце и руки повара на век. Потому что они многое могут.

Вышел овощ из тумана – вынул ножик из кармана

Ножи слайсеры, призванные расправиться с целостностью овоща или фрукта, – самые близкие родственники обычной «совковой» картофелечистки. Они могут почистить, а затем аккуратно и быстро нарезать, настрогать брусочками, соломкой или пластинами картофель, кабачки, морковь, огурцы, дайкон и другие овощи с плотной однородной мякотью, а также твердый сыр. Лезвия слайсеров по отношению к ручке бывают продольные и поперечные. Есть ножи со сменными насадками, позволяющими варьировать размеры и рисунок готовых брусочков или ломтиков, делать их гладкими или рифлеными. И даже варианты для правшей и левшей, выполненные в металле, пластике или керамике, широкие или узкие, с одинарными и двойными лезвиями. Ножи-слайсеры просты, удобны, неприхотливы и получили самое широкое распространение на современных кухнях. Особенно мне понравились простота и функциональность ножа-овощерезки Triangle (Германия) с тремя сменными насадками и дизайн, удобство слайсера серии Panoply от Cristel (Франция). Но мягкие овощи не для них.

Семья аллигаторов

К еде надо относиться с любовью. И к себе тоже. Аккуратно нарезая овощи для винегрета ножичком на доске, можно медитировать о пользе витаминов и предвкушать похвалы родных, а можно плакать над луком и тщетно отмывать вчерашний маникюр от свекольного сока. Получить результат быстро и красиво и при этом не испортить настроение помогут ручные овощерезки.

Самые распространенные – это терки Börner. Плоские и удобные, они многофункциональны, как кухонный комбайн, но занимают гораздо меньше места. Название «терка» не совсем полно передает возможности этого устройства. В зависимости от насадок или видов лезвия им подвластны любые виды шинковки и нарезки. Лезвия у них острые и прочные, как самурайские мечи. Режут и шинкуют они и в самом деле мгновенно. Причем как жесткие плоды, так и мягкие овощи или фрукты (не забудьте вынуть косточку!), сыры.

На основной раме находится цельнометаллический нож V-образной формы или прямой, под наклоном. С помощью набора сменных насадок и панелей регулируется толщина и форма нарезки пластов, брусочков или соломки. Есть бокс-накопитель для готовых изделий. Безопасность рук призван обеспечить плододержатель, надежно крепящий плод и закрывающий руки. Но, как показывает практика, если на стене в первом акте висит ружье, то в третьем оно выстрелит. Мало кто сумел избежать проверки остроты ножей подобных терок на собственных пальцах, особенно при мытье. Если уж пользоваться такой страстью, то необходимо купить щетку для мытья и контейнер для хранения насадок и основной рамы. Тогда острейшие зубцы насадок не будут вам страшны.

В интернет-магазинах можно приобрести овощерезки шведской компании EPU AG с очень подходящим им названием «Аллигатор». Раскрыл небольшой продолговатый ящик, положил внутрь практически любой вареный или сырой овощ, фрукт (помните о косточке!), сыр, закрыл – и получил ломтики, пластинки, кубики или брусочки по желанию. Насадки меняются быстро и просто, сама конструкция надежна и безопасна, продукты попадают в контейнер-бокс, где могут и храниться. И, несмотря на название, никаких торчащих острых «зубов». В продаже есть «Аллигатор-люкс» в корпусе из металла, «Аллигатор» из пластика и «Аллигатор-мини» для измельчения маслин, оливок, чеснока, редиса…

По этому же принципу (продавливание через сетку-нож) работают и другие подобные овощерезки, отличаясь дизайном, формой и возможностями. Удобная и компактная китайская Nicer Dicer предназначена для вареных или не слишком твердых сырых овощей. Стильная овощерезка Mechanical Tools фирмы Westmark (Германия), наоборот, не слишком подходит для нежных яиц и мягких фруктов, зато с сырым картофелем или свеклой справится прекрасно.

Эти устройства действительно экономят время при приготовлении «Оливье», овощных и фруктовых салатов, винегретов, особенно в серьезных масштабах. Все получается красиво и быстро. Но надо признать, что из всех перечисленных выше помощников по разделке овощей в уходе (мойка и чистка) эти самые прихотливые. Уж больно много в них труднодоступных пазов и щелочек. Мыть их надежнее в посудомоечной машине.

Есть и ручные мини-комбайны (об электрических мы подробно расскажем как-нибудь потом, в другом выпуске) со сменными дисками-терками, дисками-ножами, измельчителями... Вставил нужный девайс и знай себе верти ручку или дергай за приводной шнур, а измельченный продукт будет или скапливаться в контейнере, или сыпаться в подставленную тарелку. Некоторые модели оснащены сушилками для зелени.

Затейники и спецы

Ровными брусочками и тонкими кружками никого не удивишь, а так хочется иногда, чтобы все как в лучших домах, чтобы увидели гости ваш празднично украшенный стол и ахнули. И вот тут, если вы, конечно, не якутский резчик по кости мамонта, вам одним ножом не обойтись. Придется воспользоваться необычными ножами для фигурной резки, например, немецкой фирмы Triangle. Хотите снять с овоща тонкую непрерывную стружку, из которой можно свернуть цветочный бутон, – воспользуйтесь «Серпантинорезом», эдакой точилкой для карандашей наоборот. Нож-«бигуди» вырежет гирлянды из овощей цилиндрической формы. «Спираль» – из жестких овощей: морковь, дайкон, свеклу нарежет спиралями диаметром 10 или 15 мм. Калибровочный нож сделает рифленые брусочки, сеточки и «вафельки». Можно приобрести универсальные наборы из почти десятка

фото: Игорь Салкин





Пресс-размельчитель «Аллигатор люкс», EPU AG, Швеция
Металлический «Аллигатор» моментально нарежет вареные и не слишком твердые сырые овощи и фрукты кубиками или брусочками. В комплект входят бокс-накопитель и два комплекта лезвий и рабочих насадок с сеточками-зубочистками. Ножи инструмента снаружи безопасны, заточка выполнена с внутренней стороны.

Мини-комбайн, SwizzzPROZZZ – Josko, Швейцария
Этот мини-комбайн со встроенным в крышку приводным шнуром умеет измельчать и нарезать овощи, фрукты и зелень, размешивать и взбивать полужидкие продукты. В комплект входит и корзина-сушилка для зелени. В вентилируемом контейнере с противоскользящим дном можно готовить продукты в СВЧ и хранить их в холодильнике. Для безопасного хранения ножей есть специальный чехол.



Нож-дозатор, Josko Produkte, Германия
Благодаря подвижному ограничителю продукты можно нарезать одинаковыми и ровными ломтиками.
Нож имеет лезвие из нержавеющей стали с двухсторонней заточкой: «волна» – для основных продуктов и «пилка» – для твердых продуктов, в том числе замороженных, а также для разделки рыбы и птицы.





Устройство для резки яблок, картофеля фри и овощей, Dekok, Австрия
При помощи двух сменных насадок-решеток продукты можно нарезать одинаковыми дольками или идеально ровной соломкой.

Устройство для нарезки картофеля фри и овощей, Dekok, Австрия
В комплекте две сменные насадки-решетки на 25 и 36 ячеек. Устройство не придется придерживать рукой во время работы: оно снабжено вакуумной присоской, надежно фиксирующей его на рабочей поверхности.

подобных ювелирно-хирургических приборов.

Но есть и множество других «спецсредств». Чего только не предлагают Westmark, Cristel, Amco, Arcos, Oxo, Norpro, Blomus и другие производители увлеченному кулинару... Любители домашней лапши обзаводятся машинками для пасты. Пиццееды приобретают особенные резаки и ножи для пиццы, поклонники сыров – для сыра. Тесто мы режем специальными роликами, а яйцо в салат или щи щавелевые не просто крошим, а нарезаем на ровные полоски, кубики или «лодочки» при помощи яйцерезки. И это действительно удобно. Есть даже специальные приспособления для срезания и сбора семян с кукурузного початка.

А еще целый арсенал «для борьбы с фруктами». Ложки для вырезания шариков; ножи для разрезания яблок на дольки, заодно удаляющие и сердцевину; ножи для снятия цедры и специальный двусторонний нож для цитрусовых (одним лезвием режем кожуру, другим мякоть); резки для авокадо, отделяющие кожуру; нож для нарезания дыни на длинные порционные дольки; нож для манго, срезающий целиком мякоть с косточки. Вершина технической мысли, на мой взгляд, «токарный станок» для чистки и нарезки яблок от Norpro. Как там в мультфильме? "Вы и жевать за меня будете?» – «Ага!»

Ножи с вилками

В детстве, когда семья готовилась принять гостей, хлеб, колбасу, мясо отец всегда резал сам. Красиво, тоненько, аккуратно. Я кое-что усвоил с тех времен, но куда мне до техники: вставил вилку в розетку, нажал кнопку – и готово дело. Правда, техника технике – рознь.

Наверное, насмотревшись фильма «Резня бензопилой в Техасе», жена подарила мне электронож фирмы Severin. Электрический нож – это прибор по типу электрической пилы. В пластмассовый корпус вставляют вплотную друг к другу два режущих полотна, напоминающих лезвия ножовки. При включении они начинают совершать возвратно-поступательные движения с высокой скоростью. Планировалось, что эти ножи справятся с чем угодно, например, с мороженым мясом с хрящами, в том числе для кормления наших собак. Может, это я такой, но у меня ничего не получилось. Ни хлеб, ни сыр, ни колбасу я толком порезать не смог – все или крошилось, или рвалось на волокнистые куски. С мороженого мяса лезвия соскакивали, чаще в сторону моей руки. Недавно в Сети я наткнулся на перчатку мясника из стали серии Kitchen accessories, Piazza, Италия. Рекомендую ее всем будущим владельцам электроножей. А я свой выкинул и перевел собак по совету ветеринара на сухой корм.

Двойственное чувство вызывает у меня и электроломтерезка. С одной стороны, большой, тяжелый, относительно дорогой прибор, место ему нужно, разбирай его, мой. Сырое, замороженное мясо и кости ему тоже не по зубам. С другой – это нож так нож: хлеб, сыр, ветчину, колбасу, мясо вареное, жареное, копченое, овощи, фрукты без косточек режет быстро, на ломтики заданной толщины, прямо или под углом. Прибор безопасен (нож полностью закрыт кожухом), продукты подаются специальным толкателем. У большинства моделей есть защита от случайного включения, разные скорости вращения для разных продуктов. О популярности ломтерезок говорит то, что их делают практически все производители бытовой техники (Bosch, Krups, Ritter, Severin, Siemens и др.). Ну что ж, может быть, скоро, глядя на принесенный официантом сэндвич, мы станем капризничать: ну я же просил 4 мм мяса, а здесь 4 и 2 десятых.

Кстати, фирма Ritter (Германия) пытается бороться с сомнительным дизайном довольно громоздких ломтерезок и проблемой экономии места на кухне, выпуская встраиваемые приборы. При необходимости их выдвигают из кухонной тумбы, а после окончания работы убирают.

Степан Марфин



Горько!

Для дегустации мы выбрали известную всем приправу – горчицу. Ассортимент ее в московских магазинах велик, а вот ГОСТа нет, только ТУ. И на что, спрашивается, опираться при выборе ?

По словам специалистов, этикетка мало что может сказать о качестве горчицы, только о сроках годности и количестве консервантов и стабилизаторов (если последних слишком много, от такой приправы лучше отказаться). Всю горчицу получают из горчичных зерен или порошка с добавлением растительного (чаще подсолнечного) масла, сахара, уксуса, пряностей. Если в основе – порошок, то горчица будет острая, даже горьковатая.
Но очень заметные горькие ноты – это недостаток продукта. Несмотря на свое «горькое» название, приправа должна быть прежде всего острой. Горчица на основе семян мягче и ароматнее. Хотя, если семена размолоть в порошок, то и аромат раскроется лучше, но порошок должен быть свежайший...

Для производства приправы в основном используется три вида растения. Это сарептская горчица (ее еще называют сизой или серой, китайской), черная горчица (она же «французская») и белая горчица («желтая», английская). Самая жгучая – сарептская, именно ее используют для производства русской столовой горчицы. Ее родина – Восточный Китай. Сейчас сарептская горчица активно выращивается в Поволжье и считается лучшей в мире. Поэтому можете смело покупать приправу местных производителей, если любите яркий острый вкус. Для редакционной дегустации мы как раз и взяли ее за основу. Вооружившись сосисками, перепробовали почти 20 наименований.
Два продукта: среднеострая горчица «Кинто» и сладкая горчица Thomy не являются классическими, русскими приправами, но они понравились нам настолько, что мы тоже решили включить их в пятерку лидеров. Сладкую горчицу Thomy рекомендуем использовать для заправки салатов.

Выбор «Гастронома»



Острая русская горчица «Огородников» (ПК «Сарепта-ПомидорПром», Россия), 200 г, 29 руб.
Острая горчица с ярким натуральным запахом, однородной, в меру густой консистенции. В составе продукта: вода, семена горчицы, уксусная кислота, соль, черный перец горошком, лавровый лист. В рецепт включены стабилизатор, подсластитель и краситель. Без ГМО.



Столичная русская горчица (МЖК, Россия), 100 г, 15 руб.
Горчица классического вкуса – ядреная, довольно острая. В ее составе только натуральные ингредиенты: вода, горчичный порошок, сахар, подсолнечное масло, уксусная кислота, соль, черный перец, лавровый лист.



Горчица среднеострая «Попурри из перцев» ТМ «Кинто» («Дарсил», Россия), 100 мл, 67 руб.
Продукт оправдывает свое название – это действительно среднеострая горчица. У нее приятный пряный аромат и запоминающаяся вкусовая композиция. Довольно оригинальный состав: смесь свежих семян горчицы «Терра Леоне», спиртовой уксус, смесь стручкового и молотого перца (в том числе бразильского зеленого), сахар, соль, вода. Без консервантов.

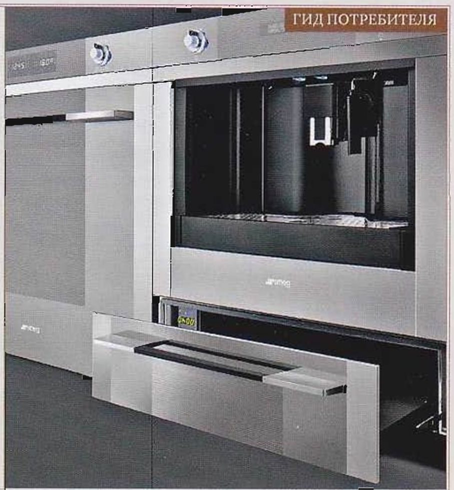


Горчица домашняя Haas («Пец-Хаас», Россия), 200 г, 62 руб.
В меру крепкая, приятное острое послевкусие. Состав: вода, горчичные зерна, спиртовой уксус, сахар, соль, пряности, перец чили. Без консервантов.



Сладкая горчица Thomy (Nestle, Германия), 250 мл, 95 руб.
Приготовлена из свежемолотых цельных зерен горчицы с использованием винного уксуса, сахара, соли и пряностей. Сладкая и нежная.

Фото: Игорь Савкин



Идеальные условия

Если на кухне есть полный набор бытовой техники – от соковыжималки до пароварки, то с нее и уходить не хочется. А надо! Хотя бы на время. Лето же... И потом, с такими помощниками свободного времени должно быть хоть отбавляй



Соковыжималка JE-950 от Kenwood

Соковыжималка оснащена бесшумным энергосберегающим индукционным мотором. Агрегат самостоятельно контролирует количество оборотов, выбирая ту или иную скорость в зависимости от плотности продукта, что существенно экономит электроэнергию. В широкое жерло соковыжималки входит целое яблоко. JE-950 имеет уникальную систему Total Clean, позволяющую легко разобрать прибор для мытья в посудомоечной машине.

Кофемашина CMSC45 от Smeg

Кофемашина CMSC45 из серии Linea цвета «нержавеющей стали» оснащена резервуаром с водой, телескопическими направляющими, жидкокристаллическим дисплеем и рассчитана на 2 чашки кофе при 5 уровнях регулировки крепости напитка. Кофемашина мощностью 1,35 кВт регулирует и помол кофе.



Микроволновая печь MW7001 от Moulinex

Новая СВЧ сочетает в себе функции сразу трех кухонных приборов: хлебопечки, микроволновой печи с грилем и духовки с конвекцией. Микроволновка может приготовить выпечку на любой вкус – от оригинального молочного хлеба до лимонного пирога. Для этого надо только засыпать необходимые ингредиенты в специальную форму с антипригарным покрытием, и хлебопечка сама замесит тесто для изделий весом 750 г, 1000 г или 1250 г. При помощи 9 специальных программ можно задать цвет хлебной корочки или выбрать время, к которому надо получить готовый хлеб. Помимо этого в хлебопечке микроволновой печи MW7001 предусмотрена функция приготовления варенья.

Сковорода ChefArt от Röndell

Сковорода ChefArt выполнена из утолщенного литого алюминия с антипригарным покрытием Quantanium на основе титана. На ее ручке размещен дисплей, на котором отражается текущая температура дна посуды, а также идеальный уровень температуры для приготовления 11 видов блюд. При достижении температуры 250 °С сковорода подает звуковой сигнал, что позволяет избежать перегрева и перекаливания. Также сигнал подается при разряде батареи. Измерение и отображение температуры производится в градусах Цельсия и Фаренгейта, а меню (выбор продуктов для приготовления) приведено на шести языках. Сковороды ChefArt предлагаются диаметром 24 и 28 см.



Пароварка HD9110 от Philips

Пароварка Philips HD9110 продолжает ряд моделей с запатентованной функцией усиления аромата Flavour Booster. Две съемные чаши, а также чаша для приготовления супов и риса, таймер на 60 минут с сигналом готовности и автоотключением, возможность долива воды во время работы прибора, компактные размеры и легкость сделают пароварку надежным помощником на кухне.



Газовая варочная панель GKE 9851.0 от Küppersbusch

Это прибор из серии Vario Line, позволяющей использовать большое количество встраиваемых элементов одновременно. Теперь серия пополнилась первой газовой панелью с сенсорным управлением. Она имеет мощную горелку на 2,8 кВт, две горелки средней мощности, экономичную на 1,0 кВт и горелку wok на 3,1 кВт. Газовая панель элегантной прямолинейной формы исполнена в дизайне HardLine.





Читателю журнала «Гастрономъ» нравится, когда еда не только вкусная, но и интересная. Кроме того, наш читатель пытлив – ему неинтересно, чтобы было просто интересно, ему все должно быть понятно. А понятно не всегда! Читателю не остается ничего другого, кроме как зайти в Интернет на сайт www.gastronom.ru или задавать свои вопросы в письмах, посланных по адресу orlinkova@phbp.ru. Вот, например, Алиса Чистякова пишет нам: «Я часто нахожу в рецептах ингредиент «прованские травы». И при этом не могу найти их в магазинах. А ведь это наверняка существенный компонент».

Вы, Алиса, совершенно правы. Если не положить в блюдо прованские травы, то вкус у него будет совсем не таким, как с ними. «Прованские травы» (иногда их еще называют «французские») – это смесь трав, составленная в традициях ароматной и очень вкусной кухни южной французской провинции Прованс. Вы легко сделаете ее дома, если у вас в магазинах или на рынке хороший выбор сушеных трав. Вам понадобится по 2 ст. л. тархуна и майорана, 1 ст. л. чабера, по 2 ч. л. тимьяна и базилика, 1 ч. л. розмарина и – практически главный ингредиент – большая щепотка сушеной лаванды.



В рецептах кексов часто необходима блинная мука. Чем она отличается от обычной?
Елена Кочеткова

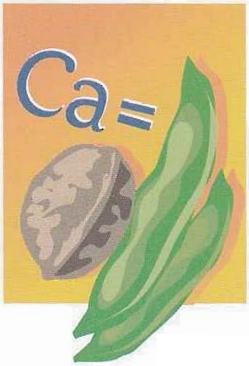
Странно, что в связи с блинной мукой речь зашла о кексах. Ее первоначальное назначение, как ни крути, блины и оладьи. Блинную муку, как и быстрорастворимый кофе, придумали для совсем ленивых или страшно занятых. Кроме собственно муки она содержит (смотрим на упаковку): «молоко сухое цельное, сахарную пудру, соль поваренную пищевую, яичный порошок, лимонную кислоту, натрий двууглекислый». Некоторые сорта молока не содержат. Так что положив в обычную муку все эти прекрасные ингредиенты или заменив их на обычное молоко, яйца и разрыхлитель, вы получите то, что нужно.

Недавно задумались: давно ли в России пьют чай? Как национальный напиток.
Евсеевы К. и П.

Первый договор с Китаем на поставку чая в Москву был заключен, по историческим данным, не так давно – в 1769 году. До этого было несколько попыток ввести на Руси чайную культуру – первый раз чай попал к русскому царскому столу в середине XVII века, был выпит, но без особого восторга. В XVIII–XIX веках чай потихоньку завоевывал страну, но оставался дорог, поэтому пили его только в городах. По-настоящему народным напитком он стал только в конце XIX века, когда была построена Транссибирская железная дорога, – импорт чая стал привычным, постоянным и стоить чай стал буквально копейки.

Я недавно стал веганом, не ем молочные продукты и прекрасно себя чувствую. Но меня все пугают, что через пару лет у меня начнутся проблемы с костями, потому что я не получаю кальций. Как мне его компенсировать?
Drummms

Кальций содержится отнюдь не только в молочных продуктах. Целые народы вообще их не употребляют – и при этом отлично развиваются уже тысячи лет. В растительной пище, которая составляет основу вашего рациона, много источников кальция. Прежде всего это свежевыжатый апельсиновый сок и темно-зеленые овощи (брокколи, шпинат). Кальций содержится также в орехах и бобовых. Кроме того, в магазинах продаются продукты, обогащенные кальцием: тот же апельсиновый сок, тофу, соевое, рисовое и миндальное молоко. В соевых продуктах много кальция, особенно в молоке, даже в необогащенном.



Вы, кажется, когда-то писали про имбирный чай. Я позабыла, как его делать, не повторите рецепт?
Алеся

Почему бы и не повторить, тем более что это один из наших любимых напитков. На одну порцию вам понадобится кусочек свежего корня имбиря длиной от 0,5 до 2 см – в зависимости от того, какой «крепости» (то есть остроты и насыщенности) вы хотите получить напиток. Нарежьте имбирь тонкими полосками или толстой соломкой, которую нужно раздавить ножом. Положите имбирь в чашку, добавьте ломтик лайма и залейте крутым кипятком. Закройте чашку и оставьте настаиваться – минут на пять. Перед подачей добавьте мед или пейте «вприкуску». В принципе, тот же имбирь можно заварить еще раз – но держать под крышкой вторую порцию нужно будет подольше.





ДОРОГИЕ ДРУЗЬЯ!

Продолжается редакционная подписка на 2009 год. Вы можете подписаться на наши издания с текущего месяца в течение 2009 года. Оформив подписку до 15-го числа данного месяца, вы сможете получать журнал со следующего месяца. Минимальный срок подписки - 1 месяц.

Гастрономъ

Журнал выходит 1 раз в месяц.
Стоимость подписки с июля 2009 г. - 594 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц - 99 руб.
Для Белоруссии, Эстонии - $8,50.
Для остальных стран $11.

Школа гастронома

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки с июля 2009 г. - 594 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц - 99 руб.
Для Белоруссии, Эстонии - $10.
Для остальных стран $14.

Коллекция рецептов

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки с июля 2009 г. - 594 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц - 99 руб.
Для Белоруссии, Эстонии - $10.
Для остальных стран $14.

Ручная Работа

Журнал выходит 2 раза в месяц.
Стоимость подписки с июля 2009 г. - 660 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц - 110 руб.
Для Белоруссии, Эстонии - $10.
Для остальных стран $14.

садовник

Журнал выходит 1 раза в месяц.
Стоимость подписки с июля 2009 г. - 495 руб.
Стоимость подписки на 1 месяц - 82,50 руб.
Для Белоруссии, Эстонии - $8,50.
Для остальных стран $11.

Подписка на журналы в любом отделении связи или через подписные агентства:

1. Объединенный каталог «Пресса России» и Каталог Агентства «Роспечать»
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44141
Школа гастронома – 83273
Коллекция рецептов – 36979
Садовник – 46505
Ручная работа – 18131

2. Каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ
Подписные индексы:
Гастрономъ – 99378
Школа гастронома – 11308
Коллекция рецептов – 24651
Садовник – 24324
Ручная работа – 24323

3. Интер-Почта-2003
тел.: (495) 500-0060, 580-9580

4. Вся пресса, тел.: (495) 787-3445

5. ИЧУП «РЭМ-Инфо»:
каталог «Белпочта», г. Минск,
тел.: (10375-17) 291-9891
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44141
Школа гастронома – 81158
Коллекция рецептов – 36979
Садовник – 46345
Ручная работа – 00142

6. Подписное агентство KSS, г. Киев,
тел.: (10380-44) 270-6220, 270-6222, 464-0220

7. Урал-Пресс, Россия,
тел.: (495) 789-8636, (343)262-6543

Для оформления редакционной подписки

1. Заполните платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка
2. Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика
3. В графе «кол-во месяцев» напротив выбранного журнала(ов) укажите количество месяцев
4. В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов
5. Отправьте копию оплаченной квитанции
по факсу: (495) 725-1070 (доб. 5108),
по адресу: 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2,
или e-mail: podpiska@phbp.ru

Без получения данной информации редакция не гарантирует отправку оплаченных журналов

* Отправка журналов осуществляется простой бандеролью в течение трех дней с момента выхода журнала. Стоимость доставки включена в стоимость журнала
* Доставка курьером (только по Москве в пределах МКАД) осуществляется до почтового ящика в течение 7 дней со дня выхода издания (указание кода доступа в подъезд обязательно)

* В цену подписки не включена комиссия Сбербанка
* Стоимость доставки включена в стоимость журнала

- На наших сайтах www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru вы можете оформить редакционную подписку на наши журналы. Заказ на вышедшие номера временно прекращен.
- Подписка для юридических лиц оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, e-mail: podpiska@idvz.ru
- Подписка на журналы в других странах:

Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США:
Beneficiary: LLC "Bonnier Publications"
Vasiliy Petushkova Street, 8, Moscow, 125476, Russia
Beneficiary's bank: SBERBANK, TVERSKOYE BRANCH №7982, MOSCOW, RUSSIA, SWIFT CODE: SABR RU MM
Beneficiary's account: Acc №40702840038041019808
или евро:

* Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты

Извещение

Получатель платежа: ООО «Бонниер Пабликейшенз»
ИНН 7733656928 КПП 773301001

Корр. сч. 30101810400000000225 БИК 044525225
Расч. сч. 40702810438040019808 в Сбербанк России ОАО г. Москва
Тверское ОСБ №7982

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ______________

Сумма платежа __________ руб. ______ коп.
Сумма платы за услуги __________ руб. ______ коп.
Итого: __________ руб. ______ коп.

Кассир

Извещение

Получатель платежа: ООО «Бонниер Пабликейшенз»
ИНН 7733656928 КПП 773301001

Корр. сч. 30101810400000000225 БИК 044525225
Расч. сч. 40702810438040019808 в Сбербанк России ОАО г. Москва
Тверское ОСБ №7982

Подписка на журнал	Кол-во месяцев	Сумма
Гастрономъ		
Коллекция рецептов		
Школа гастронома		
Ручная работа		
Садовник		

Итого к оплате ______________

Сумма платежа __________ руб. ______ коп.
Сумма платы за услуги __________ руб. ______ коп.
Итого: __________ руб. ______ коп.

Кассир



текст: Сергей Синельников; фото: ©Fotobank.com/Stock Food

Какавиа – греческий рыбный суп, прародитель французского буйабеса. Еще в VI веке до н.э. греки, основавшие колонию Массалия (современный Марсель), варили его в котелке «какави». Видно, уже в те далекие времена суп слыл вкусным. Недаром, по одной из легенд, Афродита кормила им своего мужа Гефеста, тот объедался и предавался сладкому сну, пока неверная красавица бегала на свидания к Аресу. Суп готовить несложно, главное, чтобы видов морской рыбы было побольше (мелкой – для навара и крупной – для вкуса) и душистых трав, также понадобятся лук, лимонный сок и перец. Сначала в пряном отваре варят рыбную мелочь, потом бульон процеживают и закладывают куски хорошей рыбы, а под занавес вливают лимонный сок. Позднее в рецепте появились помидоры. У каждой греческой хозяйки свой вариант какавии и свой набор пряных трав. Некоторые добавляют в суп картофель, морковь и кабачки и к процеженному бульону подают не просто куски рыбы, а рыбу вместе с овощами.

Какао-бобы – семена вечнозеленого дерева какао, которое растет в тропических лесах Южной Америки и Западной Африки. Плоды какао весят до 600 г и содержат 25–60 красноватых или коричневых миндалевидных семян, расположенных тесными горизонтальными рядами, – какао-бобов; одно дерево дает от 0,5 до 2 кг семян. Семена вручную отделяют от крепко сросшейся с ними мякоти плода и особым образом обрабатывают: сушат в течение суток на солнце, насыпают в корыта, покрывают листьями, оставляют на 24–48 часов и снова сушат на солнце три дня. Затем складывают в кучи в умеренно нагретых помещениях или укладывают в бочки и зарывают в землю на 4–6 дней. После этого окончательно высушивают на солнце. Ферментированные бобы окрашиваются в буроватый или фиолетовый цвет, приобретают мягкий, маслянистый вкус и приятный сладкий аромат. В них содержится 51–54% масла какао, около 14% белков, 1–1,5% теобромина и кофеина. Мировыми лидерами в экспорте какао-бобов считаются Бразилия и Кот-д'Ивуар. Семена очищают, сортируют, обжаривают, освобождают от оболочки и дробят, а затем размалывают в жидкую массу – какао тертое, используемое для изготовления масла какао и шоколада.

Следующий номер выйдет 22 июня

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

« » 200 г.
(подпись плательщика)

Информация о плательщике:

(Ф.И.О., адрес плательщика)

Контактный телефон

Доставка: ☐ курьер ☐ простая бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

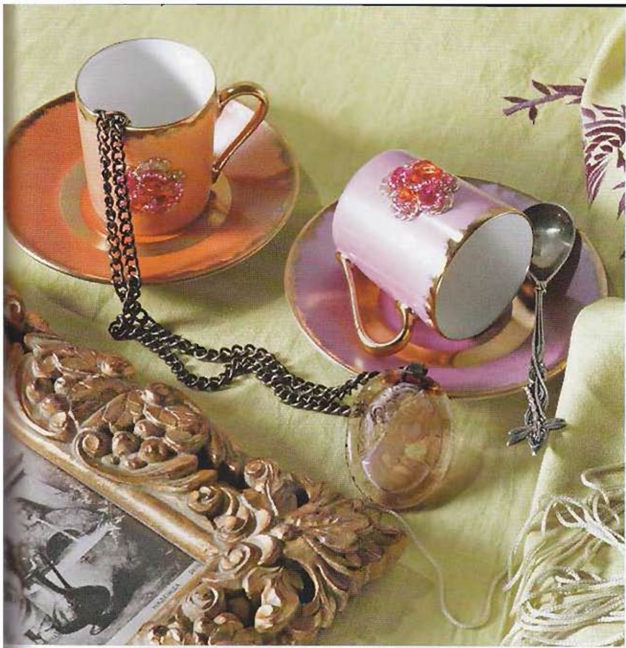
« » 200 г.
(подпись плательщика)

Информация о плательщике:

(Ф.И.О., адрес плательщика)

Контактный телефон

Доставка: ☐ курьер ☐ простая бандероль



Где купить

Продукты и напитки

Горчица «Пец-Хаас»
«АБК», «АТАК», «Ашан», «Магнолия», «Седьмой континент», «Перекресток», «Рамстор»

Молочные продукты от «Мадам Му»
Круглосуточный телефон для заказов: 781-2090 и на сайте www.madam-mu.ru

Соус из вяленых томатов
«Калинка-Стокманн» в ТЦ «Метрополис», тел.: 663-8823

Посуда и аксессуары

Бокалы Inbillco
DesignBoom, магазин дизайнерских вещей, ул. Сретенка, 26/1 (вход с Даева пер.), тел.: 234-2734, www.design-boom.ru

Бытовая техника Smeg
«Электромир», пр-т Мира, 79

Книги по кулинарии
Интернет-магазин «Болеро», тел.: 729-5868, www.bolero.ru

Серия кухонной посуды Röndell
Полный список адресов на сайте www.rondell.ru

Пресс-размельчитель «Алигатор люкс», мини-комбайн SwizzzPROZZZ и нож-дозатор
Компания «Жар-птица – Здоровая кухня»
Электродный пр., 6, оф. 36, тел.: 672-7743, 672-7103, 672-7136, www.fire-bird.ru

Предметы, аксессуары, текстиль и предметы быта из частной коллекции Ольги Черниковой
Арт-салон
ул. Тверская, 9, тел.: 764-3333, 629-1980, rusvalenki@list.ru

Где побывать

«Акценты» салон-магазин предметов интерьера
пер. Сивцев Вражек, 4, тел.: 203-1437, www.akcenty.ru

«УнгварЪскiй», отель
www.ungvarskiy-hotel.com.ua



На самом краю

Во время фуршета любой гость старается, во-первых, попробовать как можно больше угощений, а во-вторых, выпить хоть немного вина или сока. И при этом всегда задается вопросом: как удержать одновременно и вилку, и тарелку, и бокал?

Бокал Inbilico был придуман в 2003 году итальянским дизайнером Alberto Meda для компании Danese. Он выполнен из хрустального стекла, а его по-особому изогнутая ножка, которая позволяет балансировать на краю любой тарелки, – из хромированного алюминия. Впервые увидевшие Inbilico обычно делятся на тех, кто восклицает: «Ну наконец-то, придумали!», и на тех, кто сразу начинает ворчать – бокал, мол, тяжелый и от него устают руки. Ножка действительно тяжеловата для такой утонченной конструкции, но как по-другому бокал может сохранять равновесие? Здесь уж придется выбирать из двух зол.